

## NE IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **83**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (7.7%)	75 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (7.7%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (7.7%)	75 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	200 g	---	12 %
Na zimno	Citra	200 g	---	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale