

NE IPA (2018)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (68.2%)	79 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.8%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (6.8%)	75 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Southern passion	35 g	15 min	11.7 %
Na zimno	Southern passion	50 g	5 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	1 g	---
--------------	-----	-------	-----	-----