

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 | --- |
|--------------|-----|-------|-----|-----|