

NE Ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (16.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	16 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Cascade	60 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

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

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile
--------------------------	-----	--------	-------	------------------