

## NE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **4.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.4%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	20 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Callista	20 g	10 min	3.9 %
Na zimno	Callista	30 g	4 dni	3.9 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	4 dni	16.5 %
Na zimno	Waimea	20 g	4 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre