

## NE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (13.9%)	79 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Na zimno	El Dorado	20 g	3 dni	12.4 %

Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	3 dni	17.2 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile