

NE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (57.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.8 kg (9.2%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Centennial	5 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Whirlpool	Centennial	45 g	0 min	10.5 %

Drożdże

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

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-----------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy	5 g	Zacieranie	60 min