

NE IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **62**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **10 C**, Czas **72 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **72 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	30 min	12.3 %
Na zimno	Ekuanot	26 g	10 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Hopzoil Twisted Fruitbomb	0.5 g	Butelkowanie	---
-----------------	---------------------------	-------	--------------	-----