

## NE IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	1 min	13 %
Na zimno	Equinox	150 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	150 g	4 dni	12 %

Na zimno	nelson sauvin	150 g	4 dni	11.2 %
----------	---------------	-------	-------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
fermentis safebrew s-33	Ale	Suche	11.5 g	---