

NE IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **59**
- SRM **12**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (43.6%) | 80 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (43.6%) | 80 % | 35 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Diastatyczny | 0.2 kg (5.1%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 30 g | 30 min | 16.9 % |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 5 min | 13.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 60 g | 0 min | 13.9 % |
| Na zimno | Motueka | 60 g | 3 dni | 6.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP066 London Fog | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs |