

## 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