

NE IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **41.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (10%)	73 %	120
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	3 kg (60%)	80 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	7 g	---