

## ne ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- 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 **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (62.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (7.5%)	60 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.5%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9 %
Whirlpool	Ahtanum	9.5 g	20 min	4.8 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	9.9 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	12.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	20 dni	9.9 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	130 ml	Lallemand