

NE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3 kg (46.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (30.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.5 kg (7.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 60 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 60 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |