

## 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