

NE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **5.3**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (87.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %

Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia 33%	5 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	kwasic fosforowy	3 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	sol epsom	1 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	kwasic fosforowy - wysładzanie	2 g	Zacieranie	1 min