

NE IPA 5

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	40 g	3 min	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile