

Ne Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (86.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	płatki pszenne	0.3 kg (5.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Super Galena	20 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	2 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Super Galena	10 g	2 min	14.5 %
Na zimno	Palisade	10 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok z cytrusów	0.3 g	Fermentacja cicha	1 dni

Dodatek smakowy	zest z cytrusow	490 g	Gotowanie	2 min
-----------------	-----------------	-------	-----------	-------