

## NE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.5 kg (85.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (5.5%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (8.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	11.8 %