

## NE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (69%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.6%)	83 %	5
Cukier	cukier	0.3 kg (5.2%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6.8 %
Whirlpool	Chinook	25 g	0 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	14.2 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	SAFALE