

## NE IPA - Citra/Summit/Huell melon

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.2%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (14.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.1%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.4%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Summit	20 g	15 min	15.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	0 min	15.9 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Summit	30 g	5 dni	15.9 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	5 dni	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4042 Hazy Daze	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---