

## Ne ipa Czarek

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (44.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20.8%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.9%)	85 %	8
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (11.1%)	70 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %

Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	13 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	3 dni	15.5 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Hazy Daze 2	Ale	Płynne	300 ml	Fermentis