

NE IPA jeszcze inaczej

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (63.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (11.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	sarbo	100 g	5 dni	7.5 %
Whirlpool	equinox	40 g	0 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	800 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	13 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek magnezu	2 g	Zacieranie	60 min