

## NE IPA KW - prima 4

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1140 L**
- Całkowita objętość zacieru **1520 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	330 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	50 kg (11.6%)	80 %	2
Dodatek	Wheat, Flaked	50 kg (11.6%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	1000 g	20 min	10 %
Whirlpool	Chinook	1000 g	20 min	13 %
Whirlpool	Citra	1000 g	20 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	1000 g	---