

## NE IPA na wesele

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (60.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	57 g	---	9.5 %
Na zimno	Mosaic	75 g	---	10 %
Na zimno	Equinox	100 g	---	13.1 %
Na zimno	Citra	100 g	---	12 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	26 ml	Fermentum Mobile