

## NE IPA SkadOOSSH

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (28.6%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (14.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (8.6%)	65 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (5.7%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (42.9%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	28 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	12 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	16 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale