

## NE IPA SkadOOSSH

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **74**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 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 **11.7 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 **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (51.3%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.1 kg (28.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.3%)	65 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.15 kg (3.8%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (6.4%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	65 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	28 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	12 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	16 g	4 dni	9.5 %

## Drożdże

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