

## NE IPA WLP 644

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	13.7 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wlp644 Saccharomyces Bruxellensis Trois	Ale	Płynne	1500 ml	---
---	-----	--------	---------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	75 min