

NE Pacific IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (13.3%)	79 %	5.7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cantential	15 g	30 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	100 g	5 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	100 g	5 min	15 %
Na zimno	Topaz	50 g	0 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis