

## NE2020

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **74**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Vienna Malt      | 5 kg (71.4%) | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 1 kg (14.3%) | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked     | 1 kg (14.3%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie  | Magnum         | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Zacieranie | Green Bullet   | 30 g  | 15 min | 11 %       |
| Whirlpool  | Mosaic         | 70 g  | 10 min | 10 %       |
| Na zimno   | Mosaic         | 50 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno   | Nelson Sauvign | 50 g  | 5 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP067 | Ale | Płynne | 9 ml  | White Labs   |