

NEipa?

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **40**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **26.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (14.1%)	79 %	7
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (47.9%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (23.9%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	Equinox	50 g	20 min	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvin	70 g	3 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile