

## NEIPka?

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński    | 4.5 kg (56.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Briess - Pale Ale Malt | 1.5 kg (18.8%) | 80 %       | 7   |
| Dodatek | Płatki owsiane         | 0.5 kg (6.3%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno  | Pszonicy               | 1 kg (12.5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Płatki pszeniczne      | 0.5 kg (6.3%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | horizon USA | 20 g  | 60 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Citra       | 10 g  | 50 min | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo    | 10 g  | 50 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Citra       | 60 g  | 12 dni | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic      | 40 g  | 12 dni | 10 %       |
| Na zimno  | Amarillo    | 50 g  | 10 dni | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 100 ml | Lallemand    |