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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzeczki

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	Pszeniczny	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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.