

NeNeNeNa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (33.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Gotowanie	hallertauer taurus	10 g	60 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM