

# Neutron

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **88**
- SRM **7.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	7
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (12.5%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (25%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	start	0 g	90 min	1 %
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade NZ	75 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	700 ml	---

## Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---