

## Northest Is The Best

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (9.4%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8 %
Whirlpool	Waimea	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	4 dni	9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale