

## NT Red IIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **64**
- SRM **11.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1207.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **990 L**
- Całkowita objętość zacieru **1320 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	325 kg (98.5%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	5 kg (1.5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	500 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	1000 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	500 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sabro	500 g	30 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	1000 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	500 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sabro	500 g	15 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	1000 g	Danstar

### Notatki

- Caraffa 3 dodajemy na mash out  
17 mar 2020, 15:36