

## nut ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **5.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 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 **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado pale ale	8 kg (100%)	79 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Southern promise	15 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern promise	15 g	5 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern star	15 g	10 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern star	15 g	5 min	15.8 %
Na zimno	Southern promise	20 g	7 dni	11.1 %
Na zimno	Southern star	20 g	7 dni	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	aframon madagaskarski	20 g	Gotowanie	10 min
-----------	--------------------------	------	-----------	--------