

## P.18 - NE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 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 **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński       | 6 kg (75%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked     | 1.2 kg (15%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Barley, Flaked   | 0.4 kg (5%)  | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (5%)  | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic  | 25 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra   | 25 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Equinox | 25 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Whirlpool | Mosaic  | 25 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool | Citra   | 25 g  | 10 min | 12 %       |
| Whirlpool | Equinox | 25 g  | 10 min | 13.1 %     |
| Na zimno  | Mosaic  | 40 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra   | 60 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Equinox | 40 g  | 5 dni  | 13.1 %     |

|          |        |      |       |        |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Magnum | 20 g | 5 dni | 13.5 % |
|----------|--------|------|-------|--------|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>                         | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's<br>M44 US West Coast | Ale        | Suche        | 20 g         | Mangrove Jack's     |