

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
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj 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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's