

## TB - NEIPA 16BLG 25L

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (52.6%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (9.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	15 min	6 %
Na zimno	Equinox	50 g	6 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hophead Ale M66	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's