

## test D z Nepo

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **20**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1840 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2392 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2801.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2790 L**
- Całkowita objętość zacieru **3720 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2790 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **941.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2801.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	650 kg (69.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	90 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	100 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	90 kg (9.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	700 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	5000 g	60 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	2500 g	8 dni	10.5 %
Na zimno	callista	6000 g	4 dni	3 %
Na zimno	cashmere	4000 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Centennial	900 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	callista	6000 g	2 dni	3 %
Na zimno	cashmere	4000 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Centennial	900 g	2 dni	10.5 %