

## Testowy NE IPA

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **48**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (77.3%)	81 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Diastatyczny	0.2 kg (9.1%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	10 min	16.9 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	13.9 %
Whirlpool	Motueka	30 g	0 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Płynne	40 ml	White Labs