

## Wspomnienie lata - NE IPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.8 kg (78.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (21.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12.7 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Chinook	30 g	10 min	12.7 %
Na zimno	Centennial	150 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	12.7 %