

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 | Pszoniczny | 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 % |