

#140 Niskoalko NEIPA

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **6**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **65 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.45 kg (15%)	73 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (3.3%)	70 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL	1 g	55 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	25 g	1 min	11 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	1 min	14 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	7 dni	10.6 %
Whirlpool	El Dorado	40 g	1 min	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	7 dni	14 %
Na zimno	El Dorado	30 g	7 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	3.6 g	Fermentacja cicha	12 dni