

## 15 NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński           | 3 kg (41.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt | 2 kg (27.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Pszeniczny           | 1 kg (13.9%)  | 85 %       | 4   |
| Dodatek | Briess - Rye Flakes  | 0.4 kg (5.6%) | 71 %       | 6   |
| Dodatek | Płatki owsiane       | 0.4 kg (5.6%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno  | Oats, Malted         | 0.4 kg (5.6%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra             | 10 g  | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Mosaic            | 10 g  | 60 min | 12.2 %     |
| Gotowanie | Citra             | 15 g  | 20 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Mosaic            | 15 g  | 20 min | 12.2 %     |
| Whirlpool | Citra             | 25 g  | 10 min | 12.7 %     |
| Whirlpool | Mosaic            | 75 g  | 10 min | 12.2 %     |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 50 g  | 10 min | 8.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|        |     |        |        |            |
|--------|-----|--------|--------|------------|
| Wlp067 | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |
|--------|-----|--------|--------|------------|

## Notatki

- 06.03.2021- zatarte na 16 Brix, fermentacja start tego samego dnia  
23.03.2021 - 50 g Citra i 50 g Mandarin Bavaria na zimno  
Chmieie sztos... do nasladowania  
*7 mar 2021, 11:48*