

## 37. NEIPA Amarillo Citra Sabro

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (70.2%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 1.2 kg (21.1%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine  | 0.5 kg (8.8%)  | 72 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Amarillo | 70 g  | 30 min | 7.7 %      |
| Whirlpool | Citra    | 70 g  | 30 min | 12.1 %     |
| Na zimno  | Sabro    | 50 g  | 3 dni  | 15.8 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 30 g  | 3 dni  | 7.7 %      |
| Na zimno  | Citra    | 30 g  | 3 dni  | 12.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand    |