

## #11 NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	pilzneński	2.3 kg (22.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (11.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (11.5%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Simcoe	55 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	55 g	20 min	13.9 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	mosaic	100 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.1 %

### Drożdże

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

Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------

## Notatki

- whirlfloc 1/2 tabletki  
do zacierania łyżeczka soli kuchennej  
Chmielenie prowadzić w 82stopniach przez 30minut, włączona pompa.  
Warzone 2.07.2023, 27litrow 15.6blg.  
*27 gru 2022, 12:40*