

# 11#NEIPA Idaho Motueka Nelson

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (17.5%)	61 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.7 kg (12.3%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Idaho 7	50 g	20 min	1 %
Na zimno	Motueka	100 g	5 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	5 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead Ale	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- 24l wody do zacierania

2 łyżeczki CaCl  
0,5 łyżeczki gipsu  
kwas fosforowy  
Wit C  
14 kwi 2023, 09:53