

# 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**
- Wyszadzaj 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