

## #115 Bezalko NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **67 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **67 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (59%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (13.1%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.8%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (4.9%)	80 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	18 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	2 min	14.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	2 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	25 g	2 min	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	Enigma (AUS)	17.5 g	2 dni	16.5 %
Na zimno	CTZ	17.5 g	2 dni	16.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min