

#116 Polish NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (56.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.22 kg (7.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.08 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (3.3%)	75 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	5 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	8 g	15 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	8 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	2 min	8 %
Whirlpool	Izabela	30 g	2 min	5.8 %

Whirlpool	Oktawia	25 g	2 min	8 %
Na zimno	Oktawia	25 g	3 dni	8 %
Na zimno	Izabela	25 g	3 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	2.2 g	Fermentacja cicha	3 dni