

## #12 Neipa2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (13.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	simcoe	10 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	9.6 %
Whirlpool	Sabro	50 g	20 min	16.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9.6 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	16.2 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	16.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- łyżeczka soli kuchennej  
whirlfloc 1/2 tabletki  
*1 lis 2022, 20:31*