

## #141 NEIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.3 kg (73%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.95 kg (16.1%)	73 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.32 kg (5.4%)	70 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.21 kg (3.6%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.11 kg (1.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	40 g	55 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	53 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	53 g	1 min	12 %
Whirlpool	Centennial	43 g	1 min	9.7 %
Na zimno	141) Mosaic	50 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	141) El Dorado	58 g	6 dni	13.8 %
Na zimno	141) Chinook	42 g	6 dni	11 %
Na zimno	142) Chinook	25 g	6 dni	11 %
Na zimno	142) Simcoe	15 g	6 dni	13.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	210 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	3.6 g	Fermentacja cicha	12 dni