

#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 |