

## 18. NEIPA mango-ananas-limonka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.25 kg (66.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.25 kg (19.5%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (7.8%)	60 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	6 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	50 g	6 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	5 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- 20-07-2021 - dodano kostki mrożone: 0,9 kg ananas, 0,9 kg mango, 200 ml sok z limonki (butelka pasteryzowany)
- 26-07-2021 - butelkowanie po 3 tyg fermentacji
- 26 lip 2021, 08:53