

## #19 NEIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (50.7%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.72 kg (10.1%)	65 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.78 kg (25.1%)	65 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	75 g	1 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Sabro	50 g	1 min	15 %
Na zimno	Trident	100 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemmand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemmand

## Notatki

- Profil wody:

Ph ~5,25 (4 ml kwasu fosforowego 75%)

Ca+2Mg+2Na+ Cl- SO4-2HCO3-

112.20.0 4.7 150.475.10.000

21 lip 2021, 17:57