

## 20 NEIPA na us05

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 4 kg (44.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett     | 2 kg (22.5%)   | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (11.2%)   | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.9 kg (10.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne        | 0.5 kg (5.6%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine       | 0.5 kg (5.6%)  | 72 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra   | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra   | 40 g  | 5 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Galaxy  | 50 g  | 0 min  | 15 %       |
| Whirlpool | Mosaic  | 50 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Equinox | 50 g  | 4 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Mosaic  | 50 g  | 4 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Galaxy  | 50 g  | 4 dni  | 15 %       |

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |

## Notatki

- Chmielenie w hopstand przez godzinę przy temperaturze 70 st  
Chłodzimy do 18st, Fermentacja przez 2 dni w temp otoczenia 17st. Kolejne 2 dni 18st kolejne 2 dni 20 i tak do końca.  
Chmiel dosypujemy po 3 tygodniach. Zostawiamy go na 4 dni i zaczynamy cold crash też 3 dni. Butelkujemy z poziomem 2,2  
*8 maj 2020, 00:12*