

## #27 Polska NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.3%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (16.3%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	30 g	60 min	10.3 %
Whirlpool	Zombie	30 g	0 min	10.3 %
Whirlpool	Vermelho	50 g	0 min	9.1 %
Na zimno	Zombie	50 g	3 dni	10.3 %
Na zimno	Vermelho	50 g	3 dni	9.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------