

## 3/2024 NEIPA i IIPA czerwiec moze... chyba ze dokupie 2 kegi raczej sierpien/jesien niz cokolwiek wczesniej

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **88**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **37.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 10 kg (76.3%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 1.1 kg (8.4%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Carafoam             | 2 kg (15.3%)  | 72 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galaxy | 80 g  | 60 min | 17.7 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra  | 30 g  | 10 min | 13.3 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe | 30 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g  | 1 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 20 g  | 1 min  | 13.3 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra  | 50 g  | 5 dni  | 13.3 %     |
| Na zimno                  | Simcoe | 50 g  | 5 dni  | 13.2 %     |

## Drożdze

| Nazwa   | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05  | Ale | Suche | 22 g  | Safale       |
| Lallemand - LalBrew<br>American East<br>Coast - New England | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

## Notatki

- 25 litrow fermzilla na US05 18 blg  
15 litrow keg east coast rozcienczone na 12-13 blg  
25 sie 2023, 21:08