

#4 Może w końcu się uda NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **62**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (63.9%)	81 %	2.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	El Dorado	35 g	23 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	45 g	23 min	7.3 %
Whirlpool	Sultana	45 g	23 min	14.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	23 min	12.8 %
Na zimno	El Dorado	65 g	2 dni	15 %
Na zimno	Sultana	55 g	2 dni	14.7 %
Na zimno	Amarillo	55 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	56 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Płynne	1500 ml	white labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	12 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	1.7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas Fosforowy	1.1 g	Gotowanie	70 min