

## #41 Double NEIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (56.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (18.8%)	60 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (12.5%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	200 g	2 min	11 %
Na zimno	Nectarón	100 g	2 dni	9.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs