

## #5 Niska wydajność NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **80**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.5%)	65 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.29 kg (4.2%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	6 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Sabro	15 g	10 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	14 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Sabro	42 g	20 min	15.8 %
Whirlpool	Mosaic	55 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Idaho 7	40 g	20 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	130 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Sabro	75 g	3 dni	15.8 %

Na zimno	Idaho 7	60 g	3 dni	13.3 %
----------	---------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coastal Haze	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub> 33%	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub> 33% wysładzanie	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CasO <sub>4</sub>	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	0.7 g	Gotowanie	60 min