

## #6 NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sabro	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.5 %

Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12 %
----------	--------	------	-------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	1 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Mosaic na aromat przy schłodzeniu do 75 stopni na 20 min.  
*8 mar 2019, 13:29*