

## C&D no. 11 Black NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **45**
- SRM **11**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.8 kg (51.9%)	80 %	7
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.5 kg (27.8%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Black Barley	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.3%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.3%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	1 dni	13.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	60 g	14 dni	18 %
Na zimno	Bravo	35 g	14 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- 1. dry hop after first 24Hour
  - 2. dry hop after 7 days
  - 3. dry hop after 14 days, bottle after 3 days.
- 1 maj 2020, 12:00*