

Cloudy Days - NEIPA konkursowa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **22**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 4.4 kg (64.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.4 kg (20.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado | 10 g | 10 min | 15 % |
| Whirlpool | El Dorado | 20 g | 20 min | 15 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 30 g | 20 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 170 g | 1 dni | 11 % |
| Na zimno | El Dorado | 70 g | 1 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| Wlp644 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | White Labs |