

## Conan Session NEIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 73C**
- Wyszładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (32.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.3 kg (9.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	viking caramel pale	0.2 kg (6.5%)	77 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	15 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Denali	50 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Denali	35 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Lemon drop	35 g	5 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4000	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min