

## Fruty NEIPA 1.0

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	10 kg (66.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (13.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (6.7%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (6.7%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade PL	100 g	30 min	7.1 %
Whirlpool	African Queen	100 g	30 min	11 %
Whirlpool	Triumph	80 g	30 min	6.6 %
Whirlpool	Oktawia	100 g	30 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM700 Koktajl Transatlantycki	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile