

## 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 |