

## Juicy NEIPA #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **65**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński          | 3 kg (46.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.4 kg (6.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | płatki jęczmienne    | 0.5 kg (7.8%)  | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.6 kg (9.4%)  | 85 %       | 3   |
| Cukier | Cukier               | 0.2 kg (3.1%)  | 100 %      | --- |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.7 kg (26.6%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cukier                 | 200 g | 15 min | 1 %        |
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 60 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Mosaic                 | 30 g  | 30 min | 10 %       |
| Whirlpool | Centennial             | 30 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Na zimno  | Citra                  | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Centennial             | 30 g  | 3 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Mosaic                 | 30 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g  | 3 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno  | Mosaic                 | 40 g  | 5 dni  | 10 %       |

|          |            |      |       |        |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Centennial | 40 g | 5 dni | 10.5 % |
|----------|------------|------|-------|--------|

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 120 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                                       | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|---|-------|--------------|--------|
| Inne            | Kwas askorbinowy                            | 4 g   | Butelkowanie | ---    |
| Inne            | Pożywka drożdżowa Fermanits SpringFerm BR-2 | 2 g   | Gotowanie    | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips  | 4 g   | Zacieranie   | 30 min |