

## Juicy NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **65.6 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.6C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (65.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (11.6%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Willamette	20 g	10 min	5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Warrior	50 g	10 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	10 g	10 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Willamette	10 g	10 dni	5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	10 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	30 g	10 dni	15 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %

Na zimno	Warrior	40 g	5 dni	15.5 %
----------	---------	------	-------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	cukier	150 g	Gotowanie	15 min