

## LITE NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (55.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (13.9%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	13 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	10 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	Safale

## Notatki

- Piwko wyszło sztos 10/10 - Serdecznie polecam.  
Jak ktoś nie lubi gorczyki to cały chmiel z początku gotowania przerzucić na koniec.  
*1 kwi 2021, 17:14*