

# Lutra NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (69.8%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (16.3%)	60 %	3
Ziarno	Steinbach Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.1 kg (2.3%)	75 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado TB	15 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Ekuanot TB	25 g	20 min	14.1 %
Whirlpool	Centennial TB	10 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	55 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------

## Notatki

- Woda RO modyfikowana  
Do zacierania 15L  
chlorek wapnia - 3 gr  
gips - 1gr

Do wystadzania 6.5L  
chlorek wapnia - 4gr  
gips - 1.3 gr

Do gotowania dorzucić ( po przeliczeniu do objętości )

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

14 lip 2022, 08:11