

## n00b clone NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **5.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (72.7%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	1.5 kg (27.3%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	30 min	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	25 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Fermentacja ~17°C podnoszona do 19°C po pianie.  
2.0-3.0v cO2  
*1 lut 2018, 17:47*