

## NEIPA (05.2020) mppd

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **3**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (45.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (12.5%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	100 g	1 min	12 %
Na zimno	Sabro	150 g	2 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- Modyfikacje wody:  
do zacierania (14,5L) 3,6g cacl<sub>2</sub>; 0,7g nacl; 4,8ml lactic acid;  
do wysładzania: (10L) 2,5g cacl<sub>2</sub>; 0,5g nacl; 2,9ml lactic acid  
30 maj 2020, 11:58