

# NEIPA 0918

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **1**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (30%)	85 %	4
Dodatek	Oats, Flaked	1.2 kg (20%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	1 g	70 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	80 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	80 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	80 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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

FM55 Zielone wzgórze	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------