

## NEIPA #1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4.8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki owsiane	1 kg (15.4%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Azacca	50 g	0 min	14 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra (ambasada USA)	50 g	2 min	12 %
Whirlpool	Equinox	50 g	2 min	13.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	2 dni	16.3 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Yaest Bay Funk Town	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	E300	3 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min