

# NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.47 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.1 kg (23.9%)	81 %	4
Ziarno	Mep@ Pils	2.4 kg (52.2%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (8.7%)	73 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Dextrin	0.1 kg (2.2%)	67.5 %	2
Ziarno	CrispMalting Wheat toasted	0.1 kg (2.2%)	82 %	29

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Trident	13 g	20 min	11.6 %
Na zimno	Citra	85 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Trident	37 g	3 dni	11.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	0.8 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Ca Cl2	4 g	Zacieranie	80 min

### Notatki

- 5l RO + 25l kran  
Ca 133,7  
Mg 12,9  
Na 87,5  
Cl 202,1  
SO4 63,7  
rez.alk 102,5  
CaCO3 205,4  
22 sty 2021, 11:38