

# NEIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.8 kg (10.5%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.8 kg (10.5%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (59.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.5 kg (19.7%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Equinox                | 10 g  | 20 min | 13.1 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic                 | 60 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Centennial             | 40 g  | 9 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Equinox                | 40 g  | 9 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Citra                  | 80 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic                 | 45 g  | 2 dni  | 10 %       |

## Drożdże

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

|                          |     |        |       |                  |
|--------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM11 Wichrowe<br>Wzgórza | Ale | Płynne | 15 ml | Fermentum Mobile |
|--------------------------|-----|--------|-------|------------------|

## Notatki

- Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 17l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słydy ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Po rozlaniu 18BLG  
21 sie 2021, 09:25