

## NEIPA 15BLG v2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **6**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (6.3%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	75 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	500 ml	FM