

## NEIPA 16 BLG

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (52.6%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (9.4%)	95 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (9.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	62 g	15 min	6 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	9 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	75 g	4 dni	18 %
Na zimno	Bravo	44 g	4 dni	15.5 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
-------------	-----	--------	--------	-----------