

# NEIPA 18 blg CTZ/galaxy/cascade/chinook

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **15**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (47.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (10.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (10.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (10.5%)	83 %	5
Dodatek	Barley, Flaked	0.5 kg (5.3%)	70 %	5
Dodatek	Weat flaked	0.5 kg (5.3%)	70 %	6
Dodatek	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (5.3%)	78.3 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus US	10 g	65 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	1 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	1 min	5.2 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15.5 %

Whirlpool	Chinook	40 g	0 min	13 %
Whirlpool	Cascade PL	40 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Galaxy	20 g	7 dni	15 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	7 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand BRY-97 American West Coast Ale/Safale US-05	Ale	Gęstwa	350 ml	Danstar/Fermentis