

## NEIPA #2

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (53.2%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (10.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.1%)	78 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.19 kg (2%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	30 g	40 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	40 min	12 %
Whirlpool	Willamette	30 g	40 min	5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	40 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10.5 %
-po 3 dniach dodaje pierwszą część chmieli na 3 dni.				
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Na zimno	Willamette	15 g	3 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
-po kolejnych 3 dniach dodaje 2 część chmieli na kolejne 3 dni				
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Willamette	15 g	3 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	3 dni	10 %
-po kolejnych 3 dniach dodaje ostatnią 3 część chmieli na kolejne 3-4 dni				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Gotowanie:  
75 minut. W 15 minucie na 60 minut dodaje cukier.  
Ekstrakt słodowy w proszku jasny 100 g  
Whirlpool <80C 30min

Chmielenie na zimno:

- po 3 dniach dodaje pierwszą część chmieli na 3 dni.
- po kolejnych 3 dniach dodaje 2 część chmieli na kolejne 3 dni
- po kolejnych 3 dniach dodaje ostatnią 3 część chmieli na kolejne 3-4 dni

Na podstawie

<https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/juicy-neipa-new-england-ipa-recipe>  
3 lut 2020, 11:58