

## NEIPA 2020 v1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	15 min	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	12.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	14 dni	12.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %

Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.1 %
----------	-------	------	-------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Lallemand New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand