

## NEIPA 2021.04

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.3%)	80 %	5
Ziarno	Oat Malt Castle Malting	0.92 kg (12.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	90 min	15.7 %
Whirlpool	Amora Preta (Polishhops)	100 g	30 min	9.9 %
Na zimno	Amora Preta (Polishhops)	100 g	3 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask fosforowy 75%	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 33%	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu	1 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Fermentacja burzliwa w 18C. Po 7-9 dniach przelanie na cichą, obniżenie temperatury do 16C, następnie po kolejnych 4 dniach obniżenie do 14C i dodanie chmielu na 3 dni, ostatni dzień CC w 1C.  
*31 mar 2021, 11:26*