

# Neipa

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.9%)	78 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.5 kg (12.9%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.17 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.7 kg (18.1%)	80.5 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	10 min	14.5 %

## Drożdże

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

Nottingham lallamand 2 pokolenie	Ale	Gęstwa	100 ml	Lipowa
--	-----	--------	--------	--------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Algi pół tabletki	5 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Palony, wytrawny, gorzki , sesyjny  
8 cze 2023, 22:44