

## NEIPA #3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Premium Pilsner Malt	4 kg (63.5%)	81 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.7 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (11.1%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.2 kg (3.2%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Willamette	30 g	40 min	5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	40 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	40 min	13.2 %
whirlpool przy 80C				
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cashmere	30 g	3 dni	12 %
po 3 dniach dodaje pierwszą część chmieli na 3 dni				
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	13 %

Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cashmere	30 g	3 dni	5 %
-po kolejnych 3 dniach dodaje 2 część chmieli na kolejne 4 dni				

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Brown Sugar, Dark	0.2 g	Gotowanie	60 min