

# NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (61.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Palisade	50 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %

Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	3 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- 1 dawka citry na zimno dodana po ok. 4 dniach fermentacji burzliwej. 40 gram

Burzliwa 1 tydzień - 19c

Cicha 2 tygodnie - 12-15c

11 sty 2017, 13:00