

## NEIPA 4

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (3.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.7%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.7%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	7 %
Whirlpool	Azacca	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10.4 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	7 %

Na zimno	Azacca	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	sól epson siarczan Mg	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---