

## NEIPA #5

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- 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 **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (61.7%)	81 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (18.5%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (12.3%)	70 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Carahell	0.4 kg (4.9%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	50 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	5 g	10 min	15 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	30 min	14 %
Whirlpool	Cashmere	15 g	30 min	8.8 %
Whirlpool	Sabro	15 g	30 min	15 %
Na zimno	Cashmere	15 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Hallertau	30 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Sabro	15 g	5 dni	15 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	14 g	Fermentis SafAle

## Notatki

- <https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/el-dorado-single-hop-ipa-recipe-a-juicy-hazy-neipa>

Fermentacja w 18 \* C

Półowa piwa po tygodniu dostanie ananasa 1kg i mango 0,5 kg  
21 maj 2021, 15:56