

# NEIPA Amarillo Citra Sabro

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	70 g	30 min	7.7 %
Whirlpool	Citra	70 g	30 min	12.1 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	7.7 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

## Notatki

- Woda RO 2:1 kran

zacieranie 22L -> 16RO + 6 kran -> 2.2 ml kwas mlekowy  
wysładzanie 7.5L -> 5RO + 2.5 kran -> 1.5 ml kwas mlekowy  
*1 lut 2024, 15:56*