

# (NEIPA) Calypso™ (USA) 12,2 % (13.02.2025 r.) Hazy IPA New England India Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (25.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.6 kg (58.1%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	10.1 %
Gotowanie	Calypso (USA)	30 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Calypso (USA)	10 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Calypso (USA)	10 g	10 min	12.2 %
Na zimno	Calypso (USA)	50 g	4 dni	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis