

# NEIPA dla Fabryka kraftow

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	5 kg (69.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Thomas Fawcett	1 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.1%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (5.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	4.6 g	30 min	65 %
Whirlpool	Mosaic MX	100 g	15 min	10 %
Na zimno	Riwaka TB	130 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	46 ml	Omega

## Notatki

- Zacieranie RO 1:1 kran  
22L - kwas mlekowy 3 ml  
Wysładzanie  
9.7L - kwas mlekowy 2 ml  
*24 mar 2023, 20:25*