

# NEIPA experiment z płatkami żytnimi

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **16**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	1.5 kg (22.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny jasny	1.5 kg (22.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (19.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	14 %
Na burzliwą 24h po rozpoczęciu				
Na zimno	Eureka!	50 g	3 dni	14.9 %
Na burzliwą 24h po rozpoczęciu				

Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	---