

# NEIPA Homebrewing

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **7**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (60%)	80 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (20%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	11 %
Na zimno	Equinox	85 g	7 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	---

## Notatki

- Wyladzanie: 5g Equinox.

Po gotowaniu możliwie szybko schłodzić do 16-18st.  
Burzliwa 7-9 dni, 18-20st.  
- 1 dzień burzliwej: 85g Equinox.  
Cicha 5 dni, 16-18st.  
- Start cichej: 80g Citra.  
- 2 dzień cichej: 45g Amarillo.  
*19 maj 2021, 20:50*