

# NEIPA I NEIPA BlackBerry

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4.5 kg (78.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.8 kg (14%)   | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked               | 0.2 kg (3.5%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt    | 0.2 kg (3.5%)  | 81 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Apollo | 10 g  | 60 min | 17 %       |
| Whirlpool                 | Citra  | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra  | 30 g  | 12 dni | 12 %       |
| Na zimno                  | Simcoe | 20 g  | 12 dni | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Apollo | 20 g  | 13 dni | 17 %       |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| WIP067 | Ale | Płynne | 1000 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | BlackBerry        | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Zest z pomarańczy | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Laktosa           | 150 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

## Notatki

- Piwo zostanie podzielone na dwa fermentory po 10 l. Do pierwszego pójdzie BlackBerry i laktosa A do drugiego zest z pomarańczy.  
*22 sie 2019, 00:45*