

## NEIPA IV

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **6**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.75 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.85 kg (24.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.9 kg (25.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	1 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	1 min	15 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	35 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	lactic acid	5 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	MgSO <sub>4</sub>	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	4 g	Zacieranie	---