

# NEIPA Jan Ciučka

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (33.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Maris Otter Crisp   | 4 kg (33.3%) | 83 %       | 6   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 4 kg (33.3%) | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 50 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Simcoe   | 250 g | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 300 g | 4 dni  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP#008 | Ale | Płynne | 5.01 ml | ---          |