

## NEIPA London Ale 3

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	5 kg (67.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.5%)	80 %	2
Ziarno	Spelled flaked	0.4 kg (5.4%)	60 %	4
Ziarno	Viking Malt - malted oat	0.6 kg (8.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	100 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Talus	100 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Strata	100 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Water RO:regular 1:1  
Mashing: 27,5L - 3,5 ml lactic acid  
Sparging: 6L - 2 ml lactic acid  
*18 sie 2023, 16:38*