

# Neipa motueka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.75 kg (74.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.65 kg (12.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (12.9%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	13 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	37 g	10 min	11 %
Whirlpool	Motueka	50 g	10 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	7 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	5 dni	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	100 ml	White Labs