

## NEIPA na 20lecie

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (70%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.5 kg (15%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | płatki jęczmienne    | 1 kg (10%)   | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (5%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Spalter Select    | 25 g  | 60 min | 6.1 %      |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 50 g  | 20 min | 7.7 %      |
| Whirlpool | Citra             | 50 g  | 20 min | 13.4 %     |
| Whirlpool | Izabella          | 50 g  | 20 min | 7.6 %      |
| Na zimno  | Amarillo          | 50 g  | 3 dni  | 9 %        |
| Na zimno  | Centennial        | 50 g  | 3 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Mandarina Bavaria | 50 g  | 3 dni  | 7.7 %      |