

# NEIPA na wesele Krima

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **10**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **71.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **85.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **77.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **103.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 11.3 kg (43.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 6.5 kg (25.2%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 5 kg (19.4%)    | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 3 kg (11.6%)    | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 50 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Whirlpool                 | Amarillo | 50 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Cascade  | 100 g | 3 dni  | 6 %        |
| Na zimno                  | Ekuanot  | 100 g | 3 dni  | 14 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa              | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|--------------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas L-Ascorbinowy | 8 g   | Butelkowanie | ---    |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy      | 14 g  | Zacieranie   | 90 min |