

## NEIPA po przerwie

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **44**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	400 ml	White Labs

### Notatki

- Chmiele na whirlpool dodawać przy 82 stopniach.  
*12 mar 2021, 16:53*