

## NEIPA V2.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **72**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (80.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (1.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	2 g	Safbrew
Safbrew T-58	Ale	Suche	1 g	Fermentis

## Notatki

- Modyfikacja wody:  
Chlorek Wapnia: 4g  
Gips Piwowarski: 2,5g  
Sól kuchenna: 2g

Słody dodane do 17l wody o temperaturze 74C. Po chwili temperatura stabilizuje się na 66-67C.

15min w 66C  
Grzanie minuta, duży palnik.  
15min w 67C  
15min w 67C  
15min w 66C, grzanie.

5 minut grzania do 70-71C  
10min w 72C i do filtracji

Bardzo płynna filtracja, wyszło 25L 12BLG  
16 cze 2018, 07:48