

## NEIPA V2 - Citra and Centennial

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (24.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.133 kg (2.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Citra	45 g	0 dni	12 %
Na zimno	Centennial	45 g	0 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	90 g	0 dni	12 %
Na zimno	Centennial	90 g	0 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- Warka dzielona na dwie. Oddzielny whirlpool  
8 cze 2019, 10:04