

# NEIPA/WHITE IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **40.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9 kg (56.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (18.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (6.3%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	5 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9 %
Whirlpool	Citra	100 g	60 min	12 %