

# NEIPA WLP077

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (70.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (23.4%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz - Chit Malt	0.4 kg (6.3%)	50 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus PK	54 g	15 min	15.2 %
Na zimno	Citra HB	100 g	3 dni	13 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	riwaka	50 g	3 dni	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp077 - tropicale yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Notatki

- Woda RO

zacieranie 23L - chlorek wapnia 4.6, gips 2.3 gr  
wysładzanie 6L - chlorek 3.8, gips 1.9

Do gotowania dorzucić ( po przeliczeniu do objętości )

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

17 lis 2023, 16:08