

## NEIPA WLP644

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Malt Europ - Pilsen Malt     | 4 kg (70.2%)   | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne            | 0.7 kg (12.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane               | 0.4 kg (7%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny                   | 0.3 kg (5.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats | 0.3 kg (5.3%)  | 73 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 20 min | 10.8 %     |
| Gotowanie | Warrior                | 8 g   | 20 min | 17.6 %     |
| Whirlpool | Mosaic                 | 20 g  | 0 min  | 12.5 %     |
| Whirlpool | Citra                  | 20 g  | 0 min  | 12.9 %     |
| Whirlpool | Galaxy                 | 20 g  | 0 min  | 13.6 %     |
| Na zimno  | Mosaic                 | 50 g  | 2 dni  | 12.5 %     |
| Na zimno  | Galaxy                 | 50 g  | 2 dni  | 13.9 %     |
| Na zimno  | Citra                  | 50 g  | 2 dni  | 12.9 %     |

|          |           |      |       |      |
|----------|-----------|------|-------|------|
| Na zimno | El Dorado | 20 g | 2 dni | 15 % |
|----------|-----------|------|-------|------|

## Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| wlp644 | Ale | Płynne | 1000 ml | Whitelabs    |

## Notatki

- Do zacierania:

Gypsum: 1g  
Epsom Salt: 2g  
Canning/Other Salt: 3g  
Calcium Chloride (dihydrate): 6g

5ml kwasu mlekowego 80% do zacierania  
*15 lip 2020, 13:09*