

## 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*