

## NEIPA Zielone Wzgorza Test 2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	2.5 kg (58.1%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	0.3 kg (7%)	78 %	20
Ziarno	Weizenmalz Best	0.5 kg (11.6%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.6%)	80 %	2
Ziarno	Dinkelmalz	0.1 kg (2.3%)	--- %	6
Ziarno	Carahell Best	0.2 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Carapils Best	0.2 kg (4.7%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	11.6 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	30 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 1318	Ale	Gęstwa	200 ml	FM