

# neipasortland 11,11

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 63C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.8 kg (12.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	25 min	15.5 %
Na zimno	Equinox	50 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Notatki

- zacieranie 63 stopni na 90 minut, 10 minut na 72 i mashout.  
chmienie w whirlpoolu od temperatury 90stopni, utrzymać 87stopni jak najdłużej.  
burzliwa 2 tygodni, cicha 7 dni, chmienie na zimno ostatnie 48 godzin, cold crash, butelkowanie, poziom nagazowania 2.0  
koncowe blg 3.5 , 23lt piwa  
2 gru 2018, 17:22