

# Neugebauer IPA 22.05.2023

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **83**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Cookie	0.5 kg (8.3%)	70 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	10 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	5 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	Pędy sosny	50 g	Gotowanie	5 min