

## new jucie neipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **15.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **100C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.331 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.111 kg (2.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.504 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.557 kg (11.7%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	Lomik	50 g	10 min	3.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier	200 g	Gotowanie	15 min