

# NEWEIZEN

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (22.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile