

# Niskoalkoholowa NEIPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **22**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (28.6%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (28.6%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (14.3%)	77 %	97
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (28.6%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile