

## NZ NEIPA FM55 (Warka #15)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **66**
- SRM **5.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.1%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	50 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	4.1 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile