

## NZ Session NEIPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.275 kg (5.5%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.175 kg (3.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	50 g	1 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	50 g	1 min	4.8 %
Whirlpool	Motueka	50 g	2 min	7 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	50 g	2 min	4.8 %
Na zimno	Motueka	90 g	3 dni	7 %
Na zimno	Wai-iti	90 g	3 dni	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	-------	------------