

# Oktawia NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (71.2%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons Wheat malt	0.25 kg (3.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (3.6%)	80 %	4
Ziarno	płatki żytnie	0.125 kg (1.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (14.2%)	81 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	40 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	8.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min