

## Polish NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- 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 **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.4 kg (11.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amora Preta	35 g	20 min	9 %
Whirlpool	Vermelho	35 g	20 min	8.1 %
Whirlpool	Zula	35 g	20 min	9.7 %
Na zimno	Amora Preta	60 g	3 dni	9 %
Na zimno	Vermelho	60 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Zula	60 g	3 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A38-Juice	Ale	Gęstwa	70 ml	---