

# S&S NEIPA

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (16.7%)	77 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs