

## Ses NEIPA 8 blg CTZ/galaxy/cascade/chinook

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.1 kg (5.9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.1 kg (5.9%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (5.9%)	83 %	5
Dodatek	Barley, Flaked	0.1 kg (5.9%)	70 %	5
Dodatek	Weat flaked	0.1 kg (5.9%)	70 %	6
Dodatek	Oats, Flaked	0.1 kg (5.9%)	80 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (5.9%)	78.3 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus US	10 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	1 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	1 min	5.2 %
Na zimno	Chinook	10 g	0 dni	13 %

Na zimno	Cascade PL	10 g	0 dni	5.2 %
----------	------------	------	-------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand BRY-97 American West Coast Ale/Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar/Fermentis

## Notatki

- Piwo powstało z wystodzin resztkowych po warzniu NEIPA 17blg  
17 maj 2019, 20:41