

## Session NEIPA

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (16.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.9%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale