

## session NEIPA 2.0

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (15.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	25 g	10 min	16.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Equinox	50 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------