

## Session NEIPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **53**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **61.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (4.3%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.7 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile