

## Session NEIPA v2

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (51%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.1%)	75 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (3.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	16 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	16 g	0 min	16 %
Na zimno	Galaxy	25 g	14 dni	13.3 %

Na zimno	Mosaic	25 g	14 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	17 g	14 dni	14 %
Na zimno	Equinox	17 g	14 dni	16 %
Na zimno	Amarillo	10 g	14 dni	9.3 %
Na zimno	Galaxy	25 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	17 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Equinox	17 g	7 dni	16 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	Yeast Bay