

## Session NEIPA v3

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (60.3%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	14.2 %

### Drożdze

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	85 ml	Wyeast Labs