

## State Owned NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **87**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.24 kg (2%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.48 kg (4%)	85 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.8 kg (40%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.8 kg (40%)	81 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.48 kg (4%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (10%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	200 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	5 min	10 %
Whirlpool	Crystal	125 g	20 min	4.5 %
Whirlpool	Vic Secret	125 g	20 min	16.3 %
Na zimno	Crystal	125 g	6 dni	4.5 %
Na zimno	Vic Secret	125 g	6 dni	16.3 %
Na zimno	Citra	250 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	250 g	3 dni	10 %

Der erste Batch beim Dryhoppen direkt zur Hauptgärung. Der zweite Durchgang mit 250 g bei etwa 60-70% EVG dazu tun.

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

Bei 20°C. Bei 9° Brix sollte vorbei sein.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Nutrition Yeast	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Braugips (Kalziumsulfat)	9.35 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kalziumchlorid	8.93 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Milchsäure	15.3 g	Zacieranie	0 min

Sind Milliliter nicht Gramm!

## Notatki

- Lagerung nach der Flaschengärung: 1 Woche Cold crash bei knapp über 0°C, dann mindestens 1 Woche bei 8°C.  
26 lut 2018, 19:28