

## Style School - NEIPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **3.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (79.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.001 kg	73 %	20
Ziarno	Oats, Malted	0.875 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.22 kg (2.2%)	76 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	43 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	43 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	43 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	130 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	130 g	5 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	43 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	1.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Sodu	15 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Rozcieńczyć do 13.8 BLG  
Na podstawie:  
<https://www.grainandgrape.com.au/all-grain-homebrew-recipes/style-school-neipa-new-england-ipa/>

Ferment at 17 degrees Celsius  
3 mar 2024, 11:29