

# Ultrasession NEIPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.35 kg (11.7%)	83 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (25%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	95 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11 g	safale
-------	-----	-------	------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	płatki drożdżowe	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min