

WLP067 NEIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (67.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.5%)	61 %	5
Dodatek	Pszenica niestodowana	1 kg (13.5%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL)	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy (AUS)	10 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	Galaxy (AUS)	30 g	10 min	13.6 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic (US)	50 g	5 dni	11.3 %
Na zimno	Citra (US)	50 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Galaxy (AUS)	50 g	2 dni	13.6 %

Na zimno	Mosaic (US)	50 g	2 dni	11.3 %
----------	-------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067 costal haze ale blend	Ale	Gęstwa	800 ml	wlp

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	15 min