

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 |