

# Wujek Klon NEIPA nowy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (23.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (30.8%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (15.4%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (30.8%)   | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | iunga                     | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe                    | 20 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                     | 30 g  | 2 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                    | 30 g  | 2 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | citra,simcoe,mosaic po... | 20 g  | 4 dni  | 13 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |