

# Wujek Klon NEIPA zrobiony

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **Specialty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
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

## Notatki

- pomyliłem się i dodałem mosaic i simcoe po 20g razem z citra na gotowanie na 20min przed koncem Miały byc na whirlpool:P  
*21 sty 2018, 19:41*