

# XXX NEIPA BEST

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **67 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **67 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (56.3%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.7 kg (23.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	43 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	43 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Denali	30 g	30 min	14 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	30 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	60 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Denali	60 g	7 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Podział chmieli na zimno na trzy części - pierwsza do burzliwej, druga porcja na koniec burzliwej, 3 na cichą, bez Mosaica. Hop stand od 82oC.  
*10 paź 2017, 11:55*