

Juicy NEIPA #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **65**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.8%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.4%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.1%)	100 %	---
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (26.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cukier	200 g	15 min	1 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %

Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---
Inne	Pożywka drożdżowa Fermanits SpringFerm BR-2	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	30 min