

Lecim na Szczecin SNEIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (14.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	15 min	11.8 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	20 min	10.4 %
Whirlpool	Azacca	30 g	0 min	14 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Azacca	25 g	5 dni	14 %
Na zimno	Rakau (NZ)	80 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Azacca	45 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Yeast Bay