

NEIPA #1 - Browar na Wyżnie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3 kg (54.5%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1 kg (18.2%)	79 %	25
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.4 kg (7.3%)	81 %	5
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	75 %	3
Ziarno	płatki pszenne	0.4 kg (7.3%)	75 %	1
Cukier	Cukier	0.3 kg (5.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulát	20 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Palisade (USA) - granulát	20 g	25 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade (USA) - granulát	20 g	7 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal (USA) - granulát	25 g	7 min	4.9 %
Whirlpool	Palisade (USA) - granulát	10 g	0 min	7.6 %

Whirlpool	Crystal (USA) - granulat	25 g	0 min	4.9 %
-----------	--------------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa West Coast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	300 g	Gotowanie	5 min