

NEIPA NA DEZERTERA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (21.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (3.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	60 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile