

NEIPA NEVES JUICY

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (11.9%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.9%)	78 %	4
Ziarno	bruntal pilzneński klepiskowy	1 kg (23.8%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gallaxy	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	2.5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	2.5 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	2.5 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Citra	12.5 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	12.5 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	12.5 g	20 min	13.3 %

Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	25 g	5 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 zielone wzgórza	Ale	Płynne	250 ml	fermentum