

NEIPKA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **11**
- SRM **4.1**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.5 kg (91.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Dodać w ~85°C				
Na zimno	Ekuanot	50 g	0 dni	12 %
Pierwszy dzień fermentacji				
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	13 %
Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze 18°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 60g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 100g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 50g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.				
Rozlew:				
Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.				
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM706 Żar Tropików	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile