

14#POLSKA NEIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	40 g	20 min	10.6 %
Whirlpool	Exp2/20	50 g	20 min	1 %
Na zimno	Zula	100 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Amora Preta	100 g	5 dni	9 %
Na zimno	Exp2/20	100 g	5 dni	11 %
Whirlpool	Zula	50 g	20 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 26,5l wody do zacierania
3 łyżeczki CaCl
0,5 łyżeczki gipsu
kwas fosforowy
Wit C
17 maj 2023, 20:00