

15 NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.4 kg (5.6%)	71 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (5.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wlp067	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
--------	-----	--------	--------	------------

Notatki

- 06.03.2021- zatarte na 16 Brix, fermentacja start tego samego dnia
23.03.2021 - 50 g Citra i 50 g Mandarin Bavaria na zimno
Chmiele sztos... do nasladowania
7 mar 2021, 11:48