

20 NEIPA na us05

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (44.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (22.5%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (5.6%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Chmielenie w hopstand przez godzinę przy temperaturze 70 st
Chłodzimy do 18st, Fermentacja przez 2 dni w temp otoczenia 17st. Kolejne 2 dni 18st kolejne 2 dni 20 i tak do końca.
Chmiel dosypujemy po 3 tygodniach. Zostawiamy go na 4 dni i zaczynamy cold crash też 3 dni. Butelkujemy z poziomem 2,2
8 maj 2020, 00:12