

#43 Juicy Neipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **3.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **98 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - pilszeński	4 kg (77.7%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.7%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.65 kg (12.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	35 g	60 min	5 %
Na zimno	Willamette	15 g	3 dni	5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	11.7 %
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	65 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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

FM55 - Zielone wzgórze	Ale	Kultury	200 g	---
---------------------------	-----	---------	-------	-----