

#5 Neipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.1 kg (44.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.9 kg (13%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (14.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.4 kg (5.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.5 kg (7.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (14.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Mosaic | 15 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 1 min | 17.4 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 1 min | 12.8 % |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 10 g | 1 min | 17 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 9 dni | 17.4 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 9 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 10 g | 9 dni | 17 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 3 dni | 17 % |
| Na zimno | Galaxy | 10 g | 3 dni | 17.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Sól kuchenna | 2 g | Gotowanie | 60 min |

Notatki

- Warzone 29.01.22r. Zacierane w 26,5l wody. Po zacieraniu 5razy przelane 1litrowyn dzbankiem (wysładzanie zacierem). Do gotowania 20,5 litra 13,4blg pogotowaniu 15,5litra 17blg. Gestosc koncowa mierzona allafrance z certyfikatem, przed gotowaniem browinem. Do fermentacji poszlo 12,5litra. Duzo gestwy okolo 150ml, fermentacja ruszyla po 3 godzinach, dodany chmiel ns fermentacje. Temp fermentacji 18,5-19stopni.
Zabutelkowane 11,5 litra, nagazowanie 2,0, 50g cukru. Gęstość koncowa 5blg
29 sty 2022, 18:33