

#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 1litrowym dzbankiem (wysładzanie zacierem). Do gotowania 20,5 litra 13,4blg pogotowaniu 15,5litra 17blg. Gęstość końcowa mierzona allafrance z certyfikatem, przed gotowaniem browinem. Do fermentacji poszło 12,5litra. Dużo gęstości około 150ml, fermentacja ruszyła po 3 godzinach, dodany chmiel na fermentację. Temp fermentacji 18,5-19stopni.
Zabutkowane 11,5 litra, nagazowanie 2,0, 50g cukru. Gęstość końcowa 5blg
29 sty 2022, 18:33