

FOREST NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (10.5%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	6 g	60 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	16 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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

Lallemand - LaBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	80 ml	Lallemand
--	-----	--------	-------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	PĘDY ŚWIERKU SOSNY I JODŁY	180 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	GIPS PIWOWARSKI	2 g	Gotowanie	80 min
Czynnik do wody	WITAMINA C	2 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 180G PĘDÓW GOTOWANE W 1,5L WODY PRZEZ 10 MIN.
PO 500ML NA SMAK I NA AROMAT OSTATNIE 5 MIN
3 lis 2024, 14:09