

MAKOS NEIPA 123

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (46.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.8 kg (25.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (13.9%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.8 kg (7.4%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (4.6%)	79 %	22
Dodatek	Łuska ryżowa	0.2 kg (1.9%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	1 min	13 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Sabro	50 g	10 min	15 %
Whirlpool	Ahhhroma	28 g	10 min	16 %
Na zimno	Citra	50 g	16 dni	12 %
Na po starcie fermentacji burzliwej				
Na zimno	Sabro	50 g	16 dni	15 %
Po starcie fermentacji burzliwej				
Na zimno	Zula	50 g	16 dni	13 %

Po starcie fermentacji burzliwej				
Na zimno	Zappa	28 g	3 dni	8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	28 g	3 dni	13 %
Na zimno	Sabro	28 g	3 dni	15 %
Na zimno	Zula	28 g	3 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis