

NEIPA #1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt typ II	1 kg (13.3%)	78 %	24
Ziarno	Viking pszeniczny jasny	0.5 kg (6.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (13.3%)	50 %	3
Ziarno	płatki pszenne błyskawiczne	1 kg (13.3%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	45 g	35 min	12 %
Whirlpool	Galena	30 g	35 min	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	45 g	7 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------

Notatki

- Ekstrakt słodowy w proszku jasny 100 g
Whirpool <80C 30min
7 maj 2019, 20:30