

NEIPA #1 - Browar na Wyżnie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale Viking Malt | 3 kg (54.5%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | monachijski typ II Viking Malt | 1 kg (18.2%) | 79 % | 25 |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt | 0.4 kg (7.3%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.4 kg (7.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | płatki pszenne | 0.4 kg (7.3%) | 75 % | 1 |
| Cukier | Cukier | 0.3 kg (5.5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior (USA) - granulát | 20 g | 45 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Palisade (USA) - granulát | 20 g | 25 min | 7.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade (USA) - granulát | 20 g | 7 min | 7.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Crystal (USA) - granulát | 25 g | 7 min | 4.9 % |
| Whirlpool | Palisade (USA) - granulát | 10 g | 0 min | 7.6 % |

| | | | | |
|-----------|--------------------------|------|-------|-------|
| Whirlpool | Crystal (USA) - granulat | 25 g | 0 min | 4.9 % |
|-----------|--------------------------|------|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Gozdawa West Coast | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne | Cukier | 300 g | Gotowanie | 5 min |