

## NEIPA #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale Viking Malt       | 4 kg (72.7%)  | 79 %       | 8   |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt     | 0.5 kg (9.1%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | płatki owsiane             | 0.5 kg (9.1%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno | karmelowy 30 - Viking Malt | 0.5 kg (9.1%) | 75 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Junga (PL) - granulat   | 20 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra (USA) - granulat  | 10 g  | 7 min  | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galena (USA) - granulat | 15 g  | 7 min  | 14.2 %     |
| Whirlpool                 | Citra (USA) - granulat  | 20 g  | 0 min  | 13.5 %     |
| Whirlpool                 | Galena (USA) - granulat | 20 g  | 0 min  | 14.2 %     |
| Na zimno                  | Citra (USA) - granulat  | 50 g  | 7 dni  | 13.5 %     |

|          |                         |      |       |        |
|----------|-------------------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Galena (USA) - granulat | 45 g | 7 dni | 14.2 % |
|----------|-------------------------|------|-------|--------|

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                   | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------|-------------------------|-------|----------------------|-------|
| Przyprawa | Galena (USA) - granulat | 10 g  | Fermentacja burzliwa | 7 dni |

### Notatki

- Nie dawać karmelowego bo nie pasuje sędziom na konkursach :P  
26 maj 2017, 15:47