

## 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) - granulát	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra (USA) - granulát	10 g	7 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena (USA) - granulát	15 g	7 min	14.2 %
Whirlpool	Citra (USA) - granulát	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Galena (USA) - granulát	20 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Citra (USA) - granulát	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