

NEIPA #3 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzński 2RS Castle Malting	2 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	pilzński Soufflet	1.5 kg (24.6%)	80 %	4
Ziarno	pszeniczny Soufflet	0.5 kg (8.2%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.2%)	78 %	9
Ziarno	Płatki owsiane pełnoziarniste błyskawiczne	0.8 kg (13.1%)	70 %	0
Ziarno	Płatki orkiszowe pełnoziarniste błyskawiczne	0.8 kg (13.1%)	70 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulat	5 g	100 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Azacca (Usa Hops)	28 g	3 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lotus (Usa Hops)	28 g	3 min	16.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro (Usa Hops)	28 g	3 min	15.9 %
Na zimno	Comet (Usa Hops)	28 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Sabro (Yakima Chief)	56 g	3 dni	15.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% zacier	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wyśładzanie	2 g	Zacieranie	60 min
Inne	siarczan cynku	2 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=9QH XVNC>
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 64.5 0.0 131.0 113.1 54.2 0.074
 Mash pH *: 5.32
 SO42-/Cl- ratio: 0.5 Very Malty
 12 maj 2020, 16:06