

NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 **35 min**
- Temp **74 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **74C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.2%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.8%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Vic Secret	35 g	4 dni	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	4 dni	16.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar

Notatki

- Ostatecznie na zimno będzie mniej chmielu o jakieś 10do 15g bo postanowiłem tuż przed wyłączeniem palnika jeszcze dorzucić chyba fasady i oktawie
3 kwi 2017, 20:31