

NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZEŃSKI Viking Malt 5kg	2.5 kg (37.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pale Ale Viking Malt	2 kg (30.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód WIEDEŃSKI Viking Malt 5kg	1 kg (15%)	79 %	12
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM 1kg Viking Malt	0.5 kg (7.5%)	82 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	80 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.15 kg (2.3%)	1 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Mosaic 2018 aromat	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	13.1 %

Whirlpool	El Dorado	25 g	0 min	15 %
Na zimno	El Dorado	60 g	5 dni	15 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- starter - drożdże
16 mar 2020, 22:18
- Woda wodociągowa z filtra (węglowy, odżelazianie, zmiękczenie, membrana kapilarna 0,02 um).
Hop stand przy 70 stopniach C
gips - 3g
17 mar 2020, 22:06