

# NEIPA Bru1 Mackinac

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (78.9%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.5%)	60 %	3
Cukier	maltodextrine	0.2 kg (3.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Ahhromaaa	50 g	15 min	16.7 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15.5 %
Na zimno	BRU-1 CP	100 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	mackinac CP	100 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

## Notatki

- Woda RO:kran 1:1

- zacieranie 18.5L - 3ml kwasu mlekowego  
- wysładzanie 7.5L - 2.5 ml kwasu mlekowego  
5 maj 2023, 07:04