

# Neipa Forest

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	pilzneński	2 kg (22.2%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (11.1%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	13.9 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	mosaic	50 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwasek cytrynowy	5 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Pędy sosny	200 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- Pędy sosny na whirpol 20 min  
22 paź 2023, 13:47