

# NEIPA na VERMONTACH

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (69.4%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.3 kg (18.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	43 g	75 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	43 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	28 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	28 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	28 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	85 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	43 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	43 g	7 dni	10 %

## Notatki

- Hop stand - od 82oC, przez 20 minut, potem schłodzić do 18oC. Chmiele na zimno podzielić na 3 porcje. Pierwsza po 2 dniach fermentacji. Druga na koniec fermentacji. Trzecia - 3 dni po końcu fermentacji. Każda

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

porcja na 3 dni i usunąć.  
7 paź 2017, 23:41