

Neipa Talus

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (47.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (17.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (17.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	talus	65 g	0 min	8.2 %
Na zimno	talus	70 g	18 dni	8.2 %
Na zimno	talus	80 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	talus	40 g	5 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	92 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------