

Pałac Brzeźno - Oktoberfest 2018 (#5) - NEIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	55 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	55 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	35 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	35 g	4 dni	8.7 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12 %

Na zimno	Simcoe	60 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Equinox	60 g	4 dni	13.1 %