

Polish NEIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	83 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amora Preta	150 g	25 min	7.3 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	2 dni	7.3 %
Na zimno	Amora Preta	200 g	3 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---
Espe	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Kuchenna	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda(Redukwas)	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	1.2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	6.49 g	Zacieranie	45 min

Notatki

- Kwas mlekowy 80% 1,2ml do 21l wody do wystadzania. 6.49ml korekta pH zacieru do 5.4.

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

Profil wody jasny, słodowy:Ca-65.5/Mg-4/Na-22.3/Cl-92.6/SO4-55.9/HCO3-14.3/
8 kwi 2022, 21:33