

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