

## Session NEIPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale base Viking Malt	3 kg (63.8%)	81 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (10.6%)	81 %	5
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (12.8%)	50 %	3
Ziarno	płatki pszenne błyskawiczne	0.6 kg (12.8%)	50 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot (USA) - granulat	5 g	60 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot (USA) - granulat	20 g	5 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra (USA) - granulat	20 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic (USA) - granulat	20 g	5 min	10.9 %
Whirlpool	Ekuanot (USA) - granulat	30 g	0 min	16.1 %

Whirlpool	Citra (USA) - granulat	35 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic (USA) - granulat	35 g	0 min	10.9 %
Na zimno	Ekuanot (USA) - granulat	35 g	3 dni	16.1 %
Na zimno	Citra (USA) - granulat	35 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic (USA) - granulat	35 g	3 dni	10.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Ekuanot (USA) - granulat	20 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Czynnik do wody	chlorek sodu	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	4 g	Zacieranie	70 min

## Notatki

- Whirlpool start w 80C 30 minut.  
10 sty 2018, 09:02
- Profil wody:  
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 Alkalinity Residual  
101.1 6.0 84.9 135.0 96.9 110.8 35.2  
10 sty 2018, 10:00