

## Wędzone NEIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **45**
- SRM **6.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2 kg (41.9%)	82 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (21%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.17 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.4 kg (8.4%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	20 g	5 min	14.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	1 min	11 %
Whirlpool	Magnum	20 g	---	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	---	13.2 %
Whirlpool	Chinook	15 g	---	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	6 g	---

## Notatki

- 30 g Magnum na fermentację burzliwą  
6 kwi 2023, 23:30