

wesele pro NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.77 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (84.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Equinox	20 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	4 dni	4 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	11.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12.5 g	---