

Złota Polska Jesień - Session NEIPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.8 kg (16.7%)	79 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	6 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	12.1 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Chinook	70 g	2 dni	12.7 %
Na zimno	Centennial	70 g	2 dni	8.9 %
Na zimno	Simcoe	70 g	2 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	---
--------------------------	-----	--------	---------	-----