

#12 NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (29.4%)	81 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (38.2%)	85 %	6.5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (17.6%)	85 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.7%)	85 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	3 min	11.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	20 min	11.2 %
Poniżej 70 stopni. Od czasu do czasu mieszając				
Na zimno	Mosaic	150 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

Starter 1L

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas L-askrobinowy	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Cold crash przed butelkowaniem.
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=N66P0NS>
6 lip 2019, 08:54