

#13 NEIPA V2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- 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 **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.5 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 (27.8%)	81 %	3.5
Ziarno	Maris Otter	2 kg (27.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (27.8%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra 2018	100 g	15 min	12.5 %
Dodane przy temperaturze 78 stopni.				
Whirlpool	Motueka	50 g	15 min	4.5 %
Dodane przy temperaturze 78 stopni.				
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tree House Julius yeasts	Ale	Gęstwa	150 ml	Z puszki piwa

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>
4 wrz 2019, 17:58