

#19 NEIPA V5

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **39**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.06 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter Pale Ale Low Colour	7.8 kg (77.9%)	81 %	3
Sklep alepiwo.				
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt - Dekstrynowy	0.5 kg (5%)	72 %	13
Słód Dekstrynowy Viking (marxam).				
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 30	0.18 kg (1.8%)	72 %	35
Odpowiednik pale crystal malt 15 °L (marxam).				
Cukier	Cukier	0.53 kg (5.3%)	100 %	1
Dodatek do gotowania.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	LupuLN2 Cryo Simcoe	28.3 g	40 min	23.8 %
Whirlpool	LupuLN2 Cryo Mosaic	28.3 g	40 min	22.9 %

Na zimno	LupuLN2 Cryo Simcoe	28.3 g	3 dni	23.8 %
Na zimno	LupuLN2 Cryo Mosaic	28.3 g	3 dni	22.9 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay - Vermont Ale	Ale	Płynne	150 ml	Yeast Bay
Starter 2L				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Pół tabletki.				

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KXGJX1X>

200:100 PPM chloride:sulfate
12 maj 2020, 18:39