

1ST NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Extra Pale Premium Pilsner Malt	4.5 kg (68.2%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.6%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann® Słód pszeniczny	0.8 kg (12.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	50 g	20 min	16.2 %
Whirlpool	Talus Cryo	40 g	20 min	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	16.2 %
Na zimno	Talus Cryo	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot Cryo	25 g	3 dni	20.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 VOSS KVEIK	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Sól kuchenna	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapna	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek magnezu	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Epsom	3 g	Zacieranie	---

Notatki

- Ca-112/Mg-28,8/Na-29,6/Cl-139,1/SO4-92,1/HCO3-nie wiem/

Profil fermentacji:
6 sie 2024, 15:50