

#210 Imperial NEIPA R*

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.9 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.8 kg (19.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (8.6%)	60 %	3
Suchy ekstrakt	Matlodekstryna	0.25 kg (2.7%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5.4%)	60 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	50 g	10 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	5 min	12.1 %
Na zimno	Sabro (na biotransformacje)	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	5 dni	12.1 %
Na zimno	Sabro	100 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic Cryo	50 g	5 dni	21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

Notatki

- Woda do zacierania i wysładzania:
Woda destylowana 20l
Woda sklepowa 12l

Chlorek Wapnia 5g

Chmielenie na biotransformację opisane w którym dniu fermentacji burzliwej.
26 sty 2025, 09:28