

#214 Session NEIPA MPPD25

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.7 kg (71.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	50 g	6 min	8.2 %
Gotowanie	Sabro	50 g	6 min	15.8 %
Na zimno	Sabro (Na biotransformacje)	50 g	2 dni	15.8 %
Na zimno	Talus	50 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15.8 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15.8 %
Na zimno	Mosaic Cryo	25 g	5 dni	21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- Woda do zacierania:
R/O - 15l
Kranówka - 13l
Ph - 5,3 zbite kwasem mlekowym
Chlorek Wapnia - 4g
13 kwi 2025, 07:11