

#26 TRIPLE NEIPA V7

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **47**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	8.5 kg (65.6%)	80 %	3.5
Ziarno	Simpsons - Słód owsiany	1 kg (7.7%)	65 %	5
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny	1 kg (7.7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (3.9%)	72 %	18
Ziarno	Bestmalz - Chit	1 kg (7.7%)	80 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.8 kg (6.2%)	100 %	0
Dodane do gotowania.				
Cukier	Maltodekstryna	0.15 kg (1.2%)	100 %	0
Dodane do gotowania.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lupomax Mosaic 2019	15 g	15 min	17.5 %

Whirlpool	Lupomax Mosaic 2019	62 g	20 min	17.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	50 g	20 min	10.1 %
Whirlpool	Citra 2019	50 g	20 min	12.9 %
Na zimno	Lupomax Mosaic 2019	50 g	10 dni	17.5 %
Na zimno	Lupomax Mosaic 2019	100 g	4 dni	17.5 %
Na zimno	Galaxy 2020	100 g	4 dni	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs
Świeża gęstwa (maksymalnie tygodniowa).				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas L-askrobinowy	6 g	Butelkowanie	---
1.38g/5l=5.5g/20l				
Inne	Łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	90 min
Wymoczone przez 1.5h i dodane na sam koniec filtracji				

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=W0QBQDX>
24 lis 2020, 10:18