

#31 Fuck The Winter NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (44%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (44%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Nie dawać - Mech Irlandzki	0 g	Gotowanie	0 min
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	96 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 31
07.01.2022
Citrocalypse NEIPA (20,9 litra fermentowało)

Słód Pale Ale 2,7 kg
Słód Pszeniczny 2,7kg
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg

Chmiel Citra 150 g
Chmiel Galaxy 50 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
po filtracji, przed gotowaniem blg 11,5, po gotowaniu zostało 22,9 litra brzeczki blg 13, strata na gotowaniu
2,6 litra, strata na przelewaniu 2 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 20,9 litra brzeczki,
blg początkowe 13

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,5 po 4 - 4 po 9 - 3,7 po 15 - 3,6
Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Nie przelewałem na cichą, nie zebrałem gęstwy

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury
Wystawiłem na balkon na Cold Crash na 2 dni przed butelkowaniem

Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,7 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (103 gramy - ~5,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (3,5 grama), do
butelkowania zostało 17,6 litra

Blg początkowe 13 końcowe 3,6, alk 5,2
19 dni na fermentacji + 2 cold crasha

Butelkowałem 28.01.2022
34 butelki
28 sty 2022, 15:22