

#33 NEIPA V9

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **61**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Oat Malt	2.5 kg (27.8%)	80 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (11.1%)	73 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	113.4 g	25 min	10.5 %
Whirlpool	HBC 586	113.4 g	18 min	13 %
Na zimno	HBC 586	56.7 g	3 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	113.4 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	14 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas L-askrobinowy	6 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=490LT0B>
15 lip 2021, 10:36