

#78 NEIPA (Festiwal Piwowarów Domowych)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett- Maris Otter	5 kg (56.2%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (28.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.9 kg (10.1%)	78 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt Castle	0.5 kg (5.6%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	110 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	150 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %

Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Woda:Ca-120 Mg-15 Na-66 SO4-145 Cl-108
Woda tesco value
Zacieranie (29.5L): 3g gipsu+4,4g soli kuchennej+ 13,3ml kwasu mlekowego
Wysładzanie(17L): 1,7g gipsu+2,6g soli kuchennej +6,4ml kwasu mlekowego
17 maj 2018, 22:43