

A38 - Juicy NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **40**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (52.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Golden Ale	1 kg (26.3%)	80 %	12
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.5 kg (13.2%)	61 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.3 kg (7.9%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	20 min	10.1 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	10.1 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A38-Juice	Ale	Gęstwa	100 ml	---