

Avg. Perfect Northeast IPA (NEIPA)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **70**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.7 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9%)	60 %	3
Ziarno	Honey Malt	0.33 kg (3%)	80 %	49
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.03 kg (0.3%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	55 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	55 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	84 g	15 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	84 g	15 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	84 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	55 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	84 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	55 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %

Na zimno	Galaxy	84 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	55 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek sodu	7 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Rozcieńczyć do 14.1 BLG

Na podstawie:

<https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/363082/avg-perfect-northeast-ipa-neipa->

Fermentować w 20 st. C

3 mar 2024, 11:54