

DDH NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.9%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Hop stand przy 79 C				
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Hop stand przy 79 C				
Na zimno	Citra	150 g	6 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	12 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Sól epsom	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Soda oczyszczona	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Aromazyme	1 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- Profil wody: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=7R35TC5>
Luźna interpretacja <https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/new-england-ipa-recipe>

Kleikowanie:

- pszenica – 58-64 °C
- owies – 53-59 °C
- jęczmień – 62-67°C

Płatki bądź śrutę zmieszać z ciepłą wodą w proporcji około 1:5, podgrzać do górnej granicy temperatury kleikowania danego zboża lub wyższej (można zagotować) i przetrzymać w takiej temperaturze około 20-30 minut

30 paź 2023, 18:17