

DDH NEIPA kuźnia 2.0

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **5**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (19.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.2%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.3 kg (7.3%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	100 g	1 min	15 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy daze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Woda - oaza zmodyfikowana
Calcium (ppm)Magnesium (ppm)Sodium (ppm)Sulfate (ppm)Chloride (ppm)Bicarbonate (ppm)
15013570178-6

Wyszło 17 brix
20.01 100g vic secret na cicha
7 sty 2019, 21:29