

DOUBLE NEIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **107**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Chinook	80 g	35 min	13 %
Whirlpool	Citra	80 g	35 min	12 %
Na zimno	Pink boots	60 g	14 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

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	Witamina C	5 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Wsyp płatki do 6 l wody i powoli podnieś temp. do 100C, ciągle mieszając. Następnie dolej resztę wody do i podgrzej całość do 70C. Wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temp powinna ustalić się na poziomie 68C, utrzymaj ją przez 60 min.
pH zacieru = 5,5
Whirlpool 30min przy temp 80C. Podczas whirlpoolu mieszać chłodnicą.
Schemat fermentacji:
swobodne wzrost temperatury brzezki do 19 °C (2 doby), utrzymanie przez 3 doby w temperaturze 19-19,5 °C. W kolejnej dobie swobodny wzrost do 20,5 i utrzymanie fermentacji do końca w temp 20,5 max 21 °C.
21 lis 2020, 14:48