

Heat is On - Nelson, Citra/ S33 - NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- 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 **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (45.9%)	80 %	5
Ziarno	castlemalting - pils	1.1 kg (29.7%)	82 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	5 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Modyfikacja wody RO 19.5 L
- Gips 0.5 g

Chlorek wapnia 5.5 g
Sól NaCl 0.5g
Epsom 0.5g

Kwas mlekowy 1 ml do całości

Piwo nie wyszło, paskudnie smakuje, przesadna gorycz
19 maj 2021, 11:23