

Juicy NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **55**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.65 kg (10.8%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (10.8%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cukier	200 g	15 min	1 %
Whirlpool	Willamette	35 g	30 min	5 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	35 g	30 min	12 %
Whirlpool	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Citra	65 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Willamette	15 g	3 dni	5 %

Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Pierwsza partia w trakcie fermentacji po 3-4 dniach, kolejna partia (mosaic) po 3 dniach od pierwszej.
24 lis 2019, 22:59