

Lutra NEIPA Amarillo Centennial

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (70.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.5%)	60 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.3 kg (5.3%)	82 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	35 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	35 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	80 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	80 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

Zacieranie 18,5L
chlorek wapnia: 3,6 gr
gips: 1,8gr

Wysładzanie 8L
chlorek wapnia: 5,2gr
gips: 2,6gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

25 wrz 2022, 08:10