

Lutra NEIPA Nelson

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.8 kg (59.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (18.7%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.8%)	61 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (7.8%)	82 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial CP	30 g	15 min	10.7 %
Whirlpool	Chinook CP	40 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	3 dni	11 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda RO:
Zacieranie 20L
chlorek wapnia: 4gr
gips:2 gr
Wysładzanie 8L:
chlorek wapnia: 5gr
gips:2.5gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

Nelson z Twój Browar

2 paź 2022, 07:13