

NE IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **72**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.9 kg (12.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (11.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	45 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	45 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	45 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	lunga	30 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	250 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Table sugar	230 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- chmielenie na zimno na 4 dniu burzliwej
potem dodatkowe chmielenie 2 dni przed rozlewem
7 lip 2019, 15:03