

NE IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (61.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.75 kg (18.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus	7 g	100 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	3 min	3.8 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12.9 %
Dodać w 3-5 dniu fermentacji burzliwej.				
Na zimno	Mosaic	10 g	10 dni	12.3 %
Dodać w 3-5 dniu fermentacji burzliwej.				
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	3.8 %

Na zimno	Denali	10 g	4 dni	14.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- Chmiele Citra 30 g i Mosaic 10 g dodać w trakcie fermentacji burzliwej pomiędzy 3 a 5 dniem.
2 lip 2021, 16:18