

NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (52.6%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (28.9%)	83 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	75 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade PL	75 g	30 min	5.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	12 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	12 dni	5.2 %
Na zimno	Centennial	75 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade PL	75 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

tormodgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia CaCl ₂	6 g	Zacieranie	---
Inne	kwask mlekowy	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski CaSO ₄	3 g	Zacieranie	---

Notatki

- Kwas mlekowy 1ml do 20l wody do wyśładzania
11 wrz 2021, 15:22