

NEIPA 3 PK

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3.8 kg (63.3%)	80 %	6
Ziarno	Weizenmalz Best	1 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	Carahell Best	0.2 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	11.6 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	6 g	1 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	1 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	6 g	1 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	35 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	35 min	11.6 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	35 min	11 %

Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	11.6 %
Na zimno	El Dorado	20 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55 Green Hill	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	NaCl	1 g	Zacieranie	---

Notatki

- Następna Kombi
El Dorado, Citra, Mosaic.
18 maj 2020, 18:23