

NEIPA 5

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	X13459 (USA)	15 g	5 min	6.2 %
Gotowanie	Azacca (USA)	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	El Dorado (USA)	15 g	5 min	11.1 %
Whirlpool	X13459 (USA)	35 g	20 min	6.2 %
Whirlpool	Azacca (USA)	35 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	El Dorado (USA)	35 g	20 min	11.1 %
Na zimno	X13459 (USA)	50 g	4 dni	6.2 %
Na zimno	Azacca (USA)	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado (USA)	50 g	4 dni	11.1 %

Chmiel na zimno pierwsza dawka-75g w czasie burzliwej po ok 3 dniach od zadania drożdzy,4 dni w temp.ok. 20°C,wyciągnąć.Druga dawka na cichej 75g -2 dni w 20°C I 2 dni CC.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	1600 ml	White Labs
starter 10blg				

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-100
Mg-5
Na-15
Cl-150
S04-75
HCO3-25
23 lip 2021, 22:17