

NEIPA CITRA SH

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (46.7%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (30.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.3%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.3 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	35 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	130 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Citra	200 g	8 dni	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Whirlpool od 88oC połowa, od 77oC kolejna, na zimno podzielić na 3 części (a może lepiej dwie?)
24 paź 2017, 20:06