

NEIPA Hydra Yeast

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3.5 kg (61.4%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (17.5%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.7 kg (12.3%)	61 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	4 g	60 min	65 %
Na zimno	Galaxy	150 g	5 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
escarpment - hydra	Ale	Gęstwa	200 ml	Escarpment

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 24.5L chlorek wapnia 5ml , gips 2.5
wyszładzanie 6L chlorek wapnia 4ml , gips 2 gr

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

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

14 wrz 2023, 19:51