

NEIPA Phantasm

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (25%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra Swiat Słodu	60 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	100 g	3 dni	11.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp077 - tropicale	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	phantasm	100 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda Kran RO
- zacieranie RO 18 + 4 kran = 22 L - kwas mlekowy 3ml, chlorek wapnia 3ml

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

- wysładzanie 6 RO + 2.5 kran = 8.5 L - kwas mlekowy 2ml, chlorek wapnia 4 ml

Phantasm wrzucony na whirlpool 80 stopni na 15 min

31 paź 2023, 08:04