

NEIPA v. 2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (60.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.41 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (24%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	60 g	5 min	13.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	HBC472	15 g	3 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3.5 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Kwas mlekowy dodany do zacierania - 1ml
2.5ml/10l wody do wyśładzania
8 lut 2021, 20:01