

NEIPA v1 American

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (56.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (18.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (11.3%)	80 %	4
Ziarno	Honey Malt	0.25 kg (3.5%)	80 %	12
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.4%)	75 %	150
Cukier	Turbinado	0.15 kg (2.1%)	95.7 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	26 g	80 min	15.5 %
Brzeczka przednia	Simcoe	5 g	80 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	25 g	0 min	9.4 %

Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Belma	30 g	7 dni	9.4 %
Na zimno	Azacca	10 g	7 dni	14 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Belma	35 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Azacca	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	250 ml	Yeast Bay

Notatki

- 14QQQMX
14 cze 2017, 07:27