

NEIPA V1

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **24**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (56.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.4%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
W momencie szczytowej fermentacji (Biotransformacja)				
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
W momencie szczytowej fermentacji (Biotransformacja)				
Na zimno	Citra	120 g	2 dni	12 %
Drugi dodatek na zimno				
Na zimno	Galaxy	120 g	2 dni	15 %
Drugi dodatek na zimno				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Notatki

- Warto zadbać o jak najszybsze przeprowadzenie fermentacji i zabutelkowanie. Oczywiście trzymając odpowiednie temperatury
16 mar 2019, 10:06