

NEW ENGLAND IPA - Browar nad zatoką - 19BLG

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.31 kg (33.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.31 kg (33.6%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.26 kg (18.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- NEIPA na sucharach Lallemand Verdant IPA

19Blg, 40IBU, ~8,3%

Polecam te sucharki, bardzo dobry rezultat. Mogłem trochę wyżej zacierać bo mocno odfermentowały i jest trochę za wytrawne ale da się to poprawić następnym razem.

Warka 10l, warzone 05.12.2020

Zasyp:

33% Pils

33% Pszeniczny

18% Pale Ale Maris Otter

14% Płatki owsiane

Chmienie:

10g Chinook na 15min gotowania

Po 20g Chinook, Simcoe, Amarillo na 20min w 90°C

Po 50g Amarillo, Citra, Mosaic, Simcoe na cichą na 2 dni. Potem CC 2 dni.

Zacieranie 60min w 67°C

Fermentacja:

2 dni 17°C

2 dni 18°C

1 dzień 19°C

Następnie puszczone luzem

<https://www.facebook.com/browarnadzatoka/posts/153310279907810>

Edit: wylazły mi z wiadra w 17°C, 12l brzezki w wiaderku z Castoramy. Gęstwą z tego piwa poszła do kolejnego i już były grzeczniejsze. Teraz 3 pasaż fermentuje i też jest ok.

4 wrz 2021, 11:22