

NZ NEIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (69.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (30.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nectaron	50 g	25 min	10.5 %
Whirlpool	Motueka	50 g	25 min	7.5 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Nectaron cryo	100 g	3 dni	26.2 %
Na zimno	Riwaka	100 g	3 dni	7 %
Na zimno	Motueka Cryo	100 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

Notatki

- Woda RO: 25L +3L kran
chlorek wapnia 5g

gips 2.5g

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

27 lut 2025, 19:13