

Session NEIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	GlobalMalt Pale Ale/Pils	2 kg (76.9%)	82 %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	GlobalMalt Monachijski I	0.25 kg (9.6%)	80.2 %	16
Ziarno	GlobalMalt Pszeniczny	0.1 kg (3.8%)	84 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Sabro	30 g	5 min	14 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12.2 %
Whirlpool	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Sabro	20 g	2 dni	14 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
Starter 2 dni 1L				

Notatki

- Po dwóch dniach chmielenia na zimno, cold crash przez kolejne dwa dni.
5 lip 2020, 09:45