

Session NEIPA FM 55

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (71.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (22.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (5.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Motueka	25 g	3 dni	8.2 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	mackinac	40 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	70 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

Zacieranie 13L

chlerek wapnia - 2,6 gr
gips - 1,3 gr

Wysładzanie 6L
chlerek wapnia - 4,5 gr
gips - 2,2 gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

26 cze 2022, 08:11