

Session NEIPA London Ale 3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (73.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (26.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook PP	30 g	15 min	13 %
Whirlpool	Columbus PP	20 g	15 min	16.2 %
Na zimno	Mosaic PP	60 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Nelson Sauvign PP	60 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- woda RO modyfikowana:
zacieranie 14.5L
chlorek wapnia - 2.8gr

gips - 1.4 gr

wysładzanie 6.5L
chlorek wapnia 4gr
gips 2gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

6 wrz 2022, 15:37