

Session NEIPA MPPD

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **54**
- SRM **3.8**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (70%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (30%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	100 g	20 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Talus	50 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Labs - Saturated	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 20L RO + 0,75L kran wyladanie 6L
chlerek wapnia: 4gr chlerek: 3gr

gips: 1.5 gr gips: 1gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

18 kwi 2025, 18:05