

W tropikach (NEIPA)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	1 min	15 %
Whirlpool	Cascade	25 g	1 min	6 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	1 min	15 %
Na zimno	Mix	60 g	20 dni	10 %
Na zimno	Mix	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Mix	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 25g citra na 15 min gotowania
25g Cascade i 25g Galaxy na whirlpool
25g Cascade i 25g Galaxy 2 dzień burzliwej.
Podział na 2 warki po 12l.

Warka 1 (NZ):
Kohatu (40) + Nelson (40)
Warka 2 (US):
Equinox (40) + Mosaic (40)

chmiele dodawano w proporcjach 1:1

20+20g na 5 dni

20+20g na 2 dni

cold crash minimum 24h.

14 sty 2020, 18:47