

#003 NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (20%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Equinox | 5 g | --- | 13.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 60 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 75 g | 16 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Citra | 80 g | 6 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 45 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|-------|------------|------|
| Inne | łuska ryżowa | 250 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- Płatki pszenne i owsiane należy przed zacieraniem skleikować (100 st C w 5 litrach wody, doprowadzić do wrzenia).
16 mar 2020, 16:37