

#13.2 Tropical NEIPA (Chmilenie)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.8 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	0.7 kg (76.1%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.04 kg (4.3%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	0.09 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.04 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.05 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0 kg	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	11.8 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	5 g	0 min	8.7 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	2 g	Fermentis