

#16 NEIPA V3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (65.4%)	79.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.75 kg (22.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	100 g	0 min	4.1 %
78 stopni				
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	15 min	11.2 %
78 stopni				
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	15 %
Na zimno	Mouteka	90 g	4 dni	8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	4 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
weldwerks juicy bits	Ale	Kultury	150 g	---
Drożdże pozyskane z puszki				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	5 min
Namoczyć mocno przed dodaniem na koniec wygrzewu.				

Notatki

- Bez cichej. Chmiel na 3-4 dni pod koniec ale przed zakończeniem fermentacji i następnie solidny cold crash.
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=TGX86L8>
5 sty 2020, 19:05