

#17 NeIPA_TwBr

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (52.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (23.8%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (15.9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	15 min	6 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	20 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Summit	50 g	4 dni	17 %
Na zimno	Bravo	35 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand
---	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- Woda Primavera 36litry (18,18)_profil z YT
Gips 1,2 (0,6_0,6)
CaCl 1,4 (0,7_0,7)
NaCl 2,2 (1,1_1,1)

WH 80* 15min

Ekuanot(24h po rozpoczęciu burzliwej)
25 mar 2022, 08:58