

#17 NEIPA V4

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **42**
- SRM **7.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **2 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7.5 kg (73.2%)	80 %	8
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (6.8%)	77 %	2
Płatki pszenne błyskawiczne (marxam).				
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (6.8%)	80 %	1
Płatki owsiane błyskawiczne.				
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (4.9%)	72 %	13
Słód Dekstrynowy Viking (marxam).				
Ziarno	Wheat, Torrified	0.7 kg (6.8%)	79 %	6
Prażona pszenica - Torrified Wheat (jasny słód z Twój Browar).				
Cukier	Cukier	0.15 kg (1.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra LupuLN2 Cryo	28.3 g	40 min	22.2 %
Dzielimy na 3 porcje i dodajemy na 40/30/20 min (od temp 77 stopni)				
Whirlpool	Mosaic LupuLN2 Cryo	28.3 g	40 min	22.9 %
Dzielimy na 3 porcje i dodajemy na 40/30/20 min (od temp 77 stopni)				

Na zimno	Citra LupuLN2 Cryo	56.6 g	3 dni	22.2 %
----------	--------------------	--------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs
Starter 2L				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	85 g	Butelkowanie	---
Dodane do 10L.				

Notatki

- Woda:
Cl 175-200 ppm
SO4: 75-100 ppm
Ca: 125-150 ppm

Długi whirlpool: 40 min

Woda Oaza z Biedronki (HCO3 88.59 ppm)

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=ZRD8FVM>
29 mar 2020, 15:48