

#21 NEIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **37**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (61.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (16.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.07 kg (1.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	17.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Magnum	15 g	5 min	12.7 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Chinook	15 g	5 min	11.4 %

Na zimno	Magnum	30 g	---	12.7 %
----------	--------	------	-----	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- 30 Magnum dodane na fermentacje burzliwą
6 mar 2023, 21:51