

#22 NEIPA V6

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **60**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter Pale Ale	5 kg (46.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	3 kg (27.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1 kg (9.3%)	84 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 30	0.25 kg (2.3%)	72 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cryo Hops Mosaic	28.3 g	35 min	20.7 %
Dodane przy 78 stopniach.				
Whirlpool	Lupomax Citra	100 g	35 min	18.5 %
Dodane przy 78 stopniach.				
Na zimno	Cryo Hops Mosaic	28.3 g	4 dni	20.7 %
3.5 dnia				
Na zimno	Cryo Hops Mosaic	28.3 g	3 dni	20.7 %

Na zimno	Lupomax Citra	90 g	3 dni	18.5 %
----------	---------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay - Vermont Ale	Ale	Płynne	200 ml	The Yeast Bay

Trzy stopniowy starter: 300ml, 2L, 3L

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=X7YKX3X>
14 sie 2020, 10:45