

#23 VICTORY! (NEIPA)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **91**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (76.8%)	80 %	6.5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.6%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	85 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.8%)	79 %	16
Ziarno	Sauermalz	0.01 kg (0.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	70 min	13.4 %
84 stopnie				
Whirlpool	Mosaic	25 g	70 min	12 %
84 stopnie				
Whirlpool	Galaxy	10 g	70 min	12 %
84 stopnie				
Whirlpool	Citra	30 g	60 min	13.4 %
72 stopnie				
Whirlpool	Mosaic	25 g	60 min	12 %
72 stopnie				
Whirlpool	Galaxy	10 g	60 min	12 %

72 stopnie

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Fog	Ale	Płynne	40 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Trinkwasser, Birsfelden, CH:
Calcium: 97
Magnesium: 5.2
Sodium (Natrium): 10.5
Chloride: 17.3
Sulfate: 19.8
Alkalinity: 262 ppm as CaCO₃
pH: 7.4

Po modyfikacji:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO₄-2 Alkalinity Residual Alkalinity

112.9 5.2 10.5 172.9 77.4 24.5 -59.0

9 paź 2019, 23:03

- Modyfikacja wody:

31l wody, przegotowanej, zdekantowanej. 16l do zacierania, 15l do wysładzania.

- Gips piwowarski (Kalziumsulfat): 0.8 tsp - 3g

- Chlorek wapnia 33% 30ml (10ml w obliczeniach)

9 paź 2019, 23:09

- Drożdże London Fog WLP066 (MFG: AUG 11 19 - FEB 07 20)

10-11.10.2019:

Starter 1l wody + 100g ekstraktu

11 paź 2019, 01:57