

## #27 Talus NEIPA V8

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **46**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Oat Malt	2.5 kg (27.8%)	80 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (11.1%)	73 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Talus	227 g	25 min	8 %
Na zimno	Citra	57 g	9 dni	13.4 %
Na zimno	Citra	57 g	4 dni	13.4 %
Na zimno	Talus	113 g	4 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-052 DIPA Ale	Ale	Płynne	250 ml	Omega Yeast

3L starter. Drożdże 2 miesiące od daty produkcji.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	30 min
Inne	Maltodekstryna	250 g	Gotowanie	60 min
Inne	Kwas L-askrobinowy	6 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=490LT0B>  
17 sty 2021, 21:36