

3/2024 NEIPA i IIPA czerwiec może... chyba ze dokupie 2 kegi raczej sierpień/jesień niż cokolwiek wcześniej

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **88**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **37.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (76.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1.1 kg (8.4%)	80 %	2
Ziarno	Carafoam	2 kg (15.3%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	80 g	60 min	17.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Safale
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- 25 litrow fermzilla na US05 18 blg
15 litrow keg east coast rozcienczone na 12-13 blg
25 sie 2023, 21:08