

#30 NEIPA 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **8**
- SRM **4.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (60.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (24.1%)	85 %	3
Ziarno	Cookie Viking	0.3 kg (3.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13 %
poniższe na na flameout i hop stand (razem 110g): wyłączyć palnik -> wrzucić po 10g na 15 min -> schłodzić do 80C -> wrzucić po 25g -> dużo mieszać / przykrywać gar dla trzymania temperatury (20-30 min)				
Gotowanie	Citra	35 g	0 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	35 g	0 min	13.1 %
poniższe na burzliwą na 8-9 dni (razem 50g)				
Na zimno	Citra	17 g	8 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	17 g	8 dni	13.2 %

Na zimno	Equinox	17 g	8 dni	13.1 %
poniższe na cichą na 3 dni (razem 140g)				
Na zimno	Citra	47 g	---	12 %
Na zimno	Simcoe	47 g	---	13.2 %
Na zimno	Equinox	47 g	---	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Fog WhiteLabs	Ale	Płynne	150 ml	---
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 8,3 kg zasypu
310g chmielu
17 wrz 2018, 14:32