

#32 Idi Na Chuj NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.48 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (36.3%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (31.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.3 kg (20.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	3 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Suche	100 g	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	2.5 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	96 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 32
04.02.2022
Idi Na Chuj NEIPA (21 litrów fermentowało)

Słód Pale Ale 2,3 kg
Słód Golden Promise 2 kg
Słód Pszeniczny 1,3kg
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg

Chmiel Mosaic 150 g
Chmiel Galaxy 50 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (suche)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, zacieralem w 22 litrach wody, wysladzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 14, po gotowaniu zostalo 23,5 litra brzezki blg 15, strata na gotowaniu 2 litry, strata na przelewaniu 3,5 litra (moglo byc mniej, ale nie chcialem w wiadrze wiecej niz 21 litrow), po schlodzeniu i przelaniu do fermentora zostalo 21 litra brzezki, blg poczatkowe 14,6. Podczas chlodzenia dodalem okolo litra wody w celu obnizenia blg.

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,8 po 4 - 3,6 po 8 - 3,0 po 15 - 3,0
Straty na mierzniu blg 0,6 litra

Przelałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (98 gramów - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (2,5 grama), do butelkowania zostało 16,7 litra

Blg początkowe 14,6 końcowe 3, alk 6,5
9 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 21.02.2022
32 butelki
21 lut 2022, 23:35