

37. NEIPA Amarillo Citra Sabro

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (70.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (21.1%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.8%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	70 g	30 min	7.7 %
Whirlpool	Citra	70 g	30 min	12.1 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	7.7 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand