

#4 NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Galaxy	10 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	15 g	1 min	10.1 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	1 min	17.4 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	20 g	9 dni	10.1 %
Na zimno	Galaxy	15 g	9 dni	17.4 %
Na zimno	Mosaic	20 g	9 dni	12.8 %

Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	17.4 %
Na zimno	Nelson Sauvignon Blanc	15 g	3 dni	10.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól kuchenna	3 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Z 17blg zeszło do 4. Rozlew 5.02. 65g cukru na 12ltrow piwa.
18 sty 2022, 12:33