

#44 Session NEIPA

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (15.4%)	70 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (7.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	25 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	0 dni	9.5 %
Na zimno	Kohatu	25 g	0 dni	7.8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Kohatu	50 g	6 dni	7.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kurkuma	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	300 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Pozycje "Aromat.. 0 min" - po wyłączeniu gazu, pozostawienie do zejścia temp. do 70 st. (nie dłużej niż godzinę).

Pozycje "Na zimno... 0 dni" - wrzucane w drugim dniu fermentacji burzliwej.

14 kwi 2019, 23:29