

7#DOUBLE NEIPA Mosaic, Falcon

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **20**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.9%)	61 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.4 kg (16.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	50 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	20 min	1 %
Whirlpool	Falconer's Flight	75 g	20 min	1 %
Na zimno	Mosaic	75 g	5 dni	10 %
Na zimno	Falconer's Flight	75 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Chmiele dodane na 5min są tak naprawdę na flame out (około 5 min są jeszcze w temp uwalniającej alfa kwasy).
11 kwi 2023, 09:43