

#72 NEIPA+Milkshake Ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (8.8%)	77 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (5.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Whirlpool	Citra	100 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra burzliwa	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog Ale	Ale	Gęstwa	120 ml	Danstar

Notatki

- Modyfikacja wody Tesco:
22L do zacierania: 8,8ml kwasu mlekowego (88%)+5,9g NaCl(sól kuchenna)
13L do wyszadzania: 4ml kwasu mlekowego (88%)+3,5g NaCl(sól kuchenna)
stosunek siarczków do chlorków 89:181

Ca-97 Mg-15 Na-113 SO4-89 Cl-181

podzielone na 2 części:

1 część milkshake ipa->50g Ekuanot+pulpa z marakui

2 część neipa(10l): na zimno-> 50g Galaxy+50g ekuanot+25g Simcoe

17 lut 2018, 00:43