

## #85 Gausamel NEIPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **180 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **180 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (45%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	60 %	3

### Notatki

- Warzenie 07.03.2021 - 12,7l 14,5 brix

Woda profil:

Magnez - 23 ppm  
Siarczki - 75 ppm  
Chlorki - 200 ppm  
Stosunek 1:2.7

(12g chlorku  
5g Epsom na 30l wody)

Chmienie:

Citra, Cascade, Simcoe(?) - łącznie 130g.  
30g - 5'  
100g - hop stand, 25min: 84-71C  
Amarillo 2019 - ~88g na zimno

Fermentacja w pokoju

Pierwsze oznaki fermentacji 09.03.2021

Temperatury:

Do 21.03 pokój od 18-23

21.03.2021 - podłączony pas, piwo 22,3 sterownik 24,5 histereza 0,3

28.03.2021 - piwo odłączone od pasa, temperatura była sukcesywnie podnoszona do 32. Neipa schłodzona do 18 stopni

30.03.2021 - chmiel cicha

31.03.2021 - piwo do lodówki ustawionej na 5  
03.04.2021 - rozlew

Pomiar 20.03.21

73.2%

5.4 alk

3.9 Plato - musi jeszcze dofermentowac

7 mar 2021, 17:31