

A38 - Juicy Double NEIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **36**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - pilzneński	3 kg (64.5%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.65 kg (14%)	80.5 %	3
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.4 kg (8.6%)	76 %	26
Ziarno	Simpsons - Malted Oats	0.2 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (8.6%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Waimea	40 g	3 dni	14.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Ekuanot	10 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A38-Juice	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Woda RO 21L modyfikowana:
Chlorek wapnia 5ml
Epsom 2,5g
Sól kamienna niejodowana 1g
Kwas mlekowy 2ml
1 mar 2021, 09:14