

C&D no. 11 Black NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **45**
- SRM **11**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.8 kg (51.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Bel | 1.5 kg (27.8%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Black Barley | 0.1 kg (1.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (9.3%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.5 kg (9.3%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 40 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 40 g | 15 min | 10.5 % |
| Na zimno | Ekuanot | 40 g | 1 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 40 g | 7 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Eureka! | 60 g | 14 dni | 18 % |
| Na zimno | Bravo | 35 g | 14 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- 1. dry hop after first 24Hour
 - 2. dry hop after 7 days
 - 3. dry hop after 14 days, bottle after 3 days.
- 1 maj 2020, 12:00*