

DDH NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (27.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.7 kg (9.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (6.9%) | 60 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 100 g | 20 min | 12 % |
| Hop stand przy 79 C | | | | |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 20 min | 10 % |
| Hop stand przy 79 C | | | | |
| Na zimno | Citra | 150 g | 6 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|----------------------|-------|
| Inne | Łuska ryżowa | 200 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 12 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Sól epsom | 2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Soda oczyszczona | 5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Witamina C | 2 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | Aromazyme | 1 g | Fermentacja burzliwa | --- |

Notatki

- Profil wody: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=7R35TC5>
Luźna interpretacja <https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/new-england-ipa-recipe>

Kleikowanie:

- pszenica - 58-64 °C
- owies - 53-59 °C
- jęczmień - 62-67°C

Płatki bądź śrutę zmieszać z ciepłą wodą w proporcji około 1:5, podgrzać do górnej granicy temperatury kleikowania danego zboża lub wyższej (można zagotować) i przetrzymać w takiej temperaturze około 20-30 minut

30 paź 2023, 18:17