

Double NEIPA na Uro

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (66.7%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado	80 g	30 min	15 %
Na zimno	Kohatu	50 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	El Dorado	20 g	7 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	80 ml	White Labs

Notatki

- Fermentacja:

Start 20 C

30g BRU -1 na biotransformacje

Po dobie 21C

Po 5 dniach (w zależności od przebiegu fermentacji) spuścić drożdże i dodać resztę chmielu na zimno

Po 2 dniach od chmielenia schładzać stopniowo do 1C

Tydzień cold crash i rozlew

16 kwi 2021, 10:40