

Droga NEIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (65.7%)	81 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (10.2%)	85 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.2%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.25 kg (3.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Willamette	28 g	---	5 %
Whirlpool	Mosaic	28 g	---	10 %
Whirlpool	El Dorado	28 g	---	15 %
Whirlpool	Citra	28 g	---	12 %
Whirlpool	Centennial	28 g	---	10.5 %
Na zimno	Willamette	7.9 g	14 dni	5 %
Na zimno	Citra	56 g	14 dni	12 %
Na zimno	Centennial	28 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	El Dorado	28 g	14 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	28 g	14 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	56 g	8 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Gotowanie przez 60 min. BEZ CHMIELI. Chmielenie podczas wychładzania gdy brzezka osiągnie temp ok 82st C Dodajemy pierwszą dawkę chmieli. (te oznaczone Whirlpool)
Po 4 dniach burzliwej do fermentora idzie 2 dawka chmieli (ta oznaczona "na zimno")
po 6 dniach ostatnia dawka..El Dorado.
28 sie 2018, 12:26