

Imperial NEIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (63.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny crisp	0.7 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany	0.4 kg (7.7%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	talus	25 g	5 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	25 g	5 min	17.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	10.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	1 %
Whirlpool	Vic Secret	25 g	30 min	1 %
Whirlpool	talus	25 g	30 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- do 14l wody do zacierania (14l do wystadzania identycznie) (kryształ żywiecki)
2ml kwasu mlekowego, 15g chlorku wapnia 33%, 1,5g gips piwowarski ----->
ph: 5,8 chlorki: 176ppm, siarczki: 80ppm

Whirlpool 80-82 stopnie - 30minut
21 kwi 2023, 17:57