

Juicy NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński IREKS | 3.8 kg (73.1%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (13.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.7 kg (13.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic | 42 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Simcoe | 28 g | 20 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Equanot | 42 g | 20 min | 12.1 % |
| Whirlpool | Cascade | 28 g | 20 min | 7.2 % |
| Na zimno | Cascade | 56 g | 5 dni | 4.6 % |
| Na zimno | Mosaic | 28 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 28 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Equanot | 28 g | 5 dni | 12.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 56 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------|-----|--------|--------|------------|
| WLP644 | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |
|--------|-----|--------|--------|------------|

Notatki

- Chmiel do Whirlpoola na 82 stopnie.
Pierwsze chmienie na zimno w 3 dniu fermentacji (kiedy fermentacja jest wciąż aktywna)
Drugie chmienie na zimno po kolejnych 3 dniach.
wit C, 2g na 10 l.

Efekt zadowolający. Poprawić tylko drugie chmienie na zimno (większa porcja chmielu)
8 lip 2019, 21:00