

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 chmielenie na zimno w 3 dniu fermentacji (kiedy fermentacja jest wciąż aktywna)
Drugie chmielenie na zimno po kolejnych 3 dniach.
wit C, 2g na 10 l.

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