

## Konkurs NEIPA

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **62.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (59.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	83 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (8.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	HBC 586	150 g	20 min	12 %
Na zimno	HBC 586	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Strata	80 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	14 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ebbedarden	Ale	Gęstwa	100 ml	---
Blend Ebbed+Tormod	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Epsom	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	13 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Enzym	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Łuska Ryzowa	50 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Profil wody (Słodowy);Ca-97.9/Mg-11.3/Na-25.9/Cl-192.5/SO4-45.9/HCO3-41  
 Kwas mlekowy do korekty pH zacieru (5.4) i korekty brzeźki nastawnej (5.1)  
 2ml enzymu na początku zacierania,  
 50g Mosaic na biotransformację.  
 Fermentacja; Zadanie drożdży w 25°C i fermentacja w temp pokojowej.  
 Test autorskiego blendu ebbedgarden i tormodgarden 50%/50% objętości gęstwy.  
 30 kwi 2023, 16:43