

Królewska NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **12**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (67.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.2 kg (17.9%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.5%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	90 g	7 dni	14 %

Drożdże

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

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Ekuanot dodany na 10 dni fermentacji burzliwej (90g).
17 mar 2021, 11:17