

# Kurde faja - Mate Pai Mu Tan NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	65 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12.1 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12.1 %
Na burzliwą.				
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Należy wykonać starter!

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Pai Mu Tan	50 g	Fermentacja cicha	0 dni
Zioło	Yerba Mate Pajarito	20 g	Fermentacja cicha	0 dni

## Notatki

- Burzliwa: ~5 dni  
Cicha: ~7 dni  
Refermentacja: 140 g glukozy na 20 l.

Herbata sucha i Yerba (fusy) zaparzona przez 15 min na 10 h przed rozlewem.  
21 sie 2019, 03:27