

Kvål NEIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **22**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (53.3%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (26.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	2 dni	16.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp066	Ale	Płynne	1500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni