

MPPD 23 Double NEIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 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 **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (69.9%)	80 %	2
Ziarno	Viking Malt - Słód owsiany	0.7 kg (9.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14%)	60 %	3
Cukier	maltodextrine	0.3 kg (4.2%)	--- %	---
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (2.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	4 g	60 min	65 %
Whirlpool	Nectaron	75 g	3 min	9.9 %
Na zimno	Simcoe CP	100 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %
Na zimno	Nectaron	75 g	3 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP 518 Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	100 ml	Omega

Notatki

- Woda RO kran 1:1
Zacieranie 22L - kwas mlekowy 3 ml
Wysładzanie - 6,5L - kwas mlekowy 1.5ml
14 kwi 2023, 15:53