

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