

NE IPA 2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **46**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (61.8%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Diastatyczny	0.8 kg (14.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	30 min	16.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	5 min	16.9 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	13.9 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Notatki

- 250ml gęstwy zadano w 17C.
Napowietrzono blenderem.
14 gru 2020, 17:11