

NE IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1400 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1540 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1703.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1335 L**
- Całkowita objętość zacieru **1780 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1335 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **813.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1703.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	325 kg (73%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	60 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	60 kg (13.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	500 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	1000 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	1500 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	1500 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	500 g	12 dni	12 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Na zimno	Amarillo	500 g	12 dni	9.5 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Na zimno	Cascade	500 g	12 dni	6 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Na zimno	Citra	2000 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	2000 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	2000 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	1500 g	Fermentis

Notatki

- woda z balansem: siarczki vs chlorki 1:1,1 (siarczki ok 170ppm, chlorki ok 190ppm)
zassać białka po gotowaniu
początek fermentacji 17stC, po 2 dniach do max 22-23stC
22 paź 2019, 22:08