

NE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	3 kg (68.2%)	95 %	16
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (9.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.7%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.7%)	76.1 %	0
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.1 kg (2.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %

Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Kroki:
 1. Steeping (płatki x2 + ześrutowany Carapils w woreczku) przy 65-75 st. C 30 min, wyciągamy torbę
 2. Dolewanie gorącej wody, rozpuszczanie ekstraktów, sprawdzenie ballingu, ew więcej cukru i zagotowanie
 3. Kwas mlekowy dla obniżenia Ph i chmielenie na gorycz na 60 minut
 4. Chłodnica na 30 minut
 5. Kolejne chmiele i pożywka dla drożdży
 6. Chłodzenie do 16-17 st. C
 7. Do fermentora, mocno napowietrzyć (3-5 minut wstrząsania) i dodać uwodnione drożdże
- 29 paź 2017, 16:12