

NEIPA (04.2020)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (12.8%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	1 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	1000 ml	---

Notatki

- Modyfikacja wody:
do zacierania (16L): 3,2g cacl₂; 0,8g nacl; 4,8ml lactic acid;
do wyszadzania (5l): 1g cacl₂; 0,3g nacl; 1,4ml lactic acid;
19 kwi 2020, 10:22