

NEIPA 11/2018

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (55.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.4%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	75 g	9 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 1. Wsypać płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieść temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolać około 11l ciepłej wody i podgrzać całość do temperatury 70°C. Wsypać wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając.
pH ok. 5,5
 - 2. Equinox 5g na brzeczkę przednią
 - 3. Mosaic 60g na koniec gotowania
 - 4. Equinox 75g w pierwszym dniu burzliwej
 - 5. Citra 80g na cichą - 5 dni
 - 6. Amarillo na cichą - 3 dni
 - 7. Butelkowanie po 5 dniach cichej
- 4 lis 2018, 10:46*