

NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.1%)	81 %	6
Ziarno	płatki owsiane	1 kg (16.1%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	sabro	50 g	0 min	14.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Piwo wyszło bardzo dobre. Ewentualnie można przesunąć czas chmielenia na goryczkę. Do powtórzenia.
10 lis 2020, 11:08