

Neipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Pilsner	2.6 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Owsiany - Viking Malt	0.5 kg (12.8%)	80 %	3
Ziarno	Dextrin Malt - Crisp	0.3 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 30g. Centenniala pójdzie w 4 dniu fermentacji burzliwej na biotransformację.

Resztę chmielu wrzucę na cichą, 3 dni przed butelkowaniem.
24 lut 2021, 22:07