

NEIPA 15blg

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (78.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	26 g	60 min	9.3 %
Whirlpool	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Nie chmielimy na goryczkę w ogóle. Chmienie na whirlpool - po obniżeniu do 75 stopni, Chmienie na cichą - max 2 dni. Najważniejsze: baaardzo dokładnie oddzielić chmieliny od piwa - goryczka wyszła łodygowa i za duża. Piwo do poprawki.
12 wrz 2018, 13:58