

NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (68.2%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.6%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.1%)	83 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	50 g	20 min	15 %
Whirlpool	Talus	50 g	20 min	7.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Talus	50 g	2 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Galaxy na biotransformację.
Profil wody słodowej: Ca-65.1/Mg-4/Na-22.7/Cl-109.9/SO4-43.6/HCO3-41/
Kwas mlekowy do korekcji pH zacieru o brzeczki nastawnej. pH na wybicciu około 5.1
2 wrz 2022, 20:26