

NEIPA 18 blg CTZ/galaxy/cascade/chinook

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **15**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (47.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1 kg (10.5%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1 kg (10.5%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (10.5%) | 83 % | 5 |
| Dodatek | Barley, Flaked | 0.5 kg (5.3%) | 70 % | 5 |
| Dodatek | Weat flaked | 0.5 kg (5.3%) | 70 % | 6 |
| Dodatek | Oats, Flaked | 0.5 kg (5.3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.5 kg (5.3%) | 78.3 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus US | 10 g | 65 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 10 g | 1 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 1 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 1 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 0 min | 15.5 % |

| | | | | |
|-----------|------------|------|-------|-------|
| Whirlpool | Chinook | 40 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Cascade PL | 40 g | 0 min | 5.2 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 7 dni | 15 % |
| Na zimno | Chinook | 40 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Cascade PL | 40 g | 7 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|--------|-------------------|
| Lallemand BRY-97 American West Coast Ale/Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 350 ml | Danstar/Fermentis |