

NEIPA #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.1 kg (67.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.18 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.18 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.18 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.18 kg (3.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	32 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	28 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	62 g	0 min	12 %

Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	XJA/436	30 g	4 dni	15.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55	Ale	Płynne	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- dać troszku kwasu mlekowego do zacierania i wystadzania
może wyrpul więcej
chmienie do poprawy
22 sie 2017, 12:38