

NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (61.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (12.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (12.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.2 kg (4.1%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (4.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 5 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Palisade | 50 g | 5 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 4 dni | 10 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Dr Rudi | 50 g | 3 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- 1 dawka citry na zimno dodana po ok. 4 dniach fermentacji burzliwej. 40 gram

Burzliwa 1 tydzień - 19c

Cicha 2 tygodnie - 12-15c

11 sty 2017, 13:00