

NEIPA #4 - Sabro Single Hop IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Premium Pilsner Malt	3.5 kg (56.5%)	81 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.55 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	płatki kukurydziane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.35 kg (5.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	50 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	5 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	30 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- <https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/el-dorado-single-hop-ipa-recipe-a-juicy-hazy-neipa>

Fermentacja w 18 * C

Półowa piwa po tygodniu dostanie ananasa 1kg i mango 0,5 kg
24 kwi 2020, 12:51