

NEIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (19%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	5 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Nugget	40 g	60 min	10.1 %
Na zimno	Citra	45 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Notatki

- filtracja w worku nylonowym zamiast weżyka z oplotu - miało być 12 litrow, wyszło 8 ;)

14 blg przed fermentacja.

45g citry w 1 dniu burzliwej.

18 sie 2020, 23:05