

Neipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **10**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (59.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.8 kg (21.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.8 kg (9.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (9.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Equinox | 8 g | 60 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 90 g | 1 min | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 112 g | 7 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Citra | 120 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 70 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|--------|--------|-----------|
| US 05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |
|-------|-----|--------|--------|-----------|

Notatki

- wysładzanie wodą o temp 77-78 C.
płatki do ciepłej wody i mieszać do zagotowania.
31 sty 2019, 10:52