

neipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.9%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvign	50 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	galaxy	50 g	0 min	16.2 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	2 dni	9.4 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Notatki

- chmiele na hopstand 100 gr
reszta na zimno
11 mar 2021, 12:18