

NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (10.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (10.1%)	77 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (6.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Crossmyloof Haze	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	AMS	6.83 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	DWB	37.8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic acid	1.5 g	Zacieranie	40 min

Notatki

- Miałem tylko jedna saszetkę drożdży więc dzień wcześniej zrobiłem litrowy starter.
11 lip 2020, 07:54
- Musiłem dodać 1.5ml kwasu żeby zbić PH z około 5.4 do 5.2
13 lip 2020, 16:36