

NEIPA do kega

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.3 kg (74.2%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (19.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Idaho 7	40 g	20 min	12 %
Na zimno	Idaho 7	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Woda RO modyfikowana następująco:
12 L do zacierania:
Chlorek wapnia - 2.4 g
Gips piwowarski - 1.2 g

Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

5 L do wyśładzania:

Chlorek wapnia - 3,3 g

Gips piwowarski - 1.6 g

Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

25 paź 2021, 18:51