

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