

NEIPA I NEIPA BlackBerry

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.8 kg (14%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.5%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.2 kg (3.5%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	10 g	60 min	17 %
Whirlpool	Citra	10 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	12 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	12 dni	13.2 %
Na zimno	Apollo	20 g	13 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WIP067	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	BlackBerry	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktosa	150 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Piwo zostanie podzielone na dwa fermentory po 10 l. Do pierwszego pójdzie BlackBerry i laktosa A do drugiego zest z pomarańczy.
22 sie 2019, 00:45