

## NEIPA Idaho 7

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 73C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (81.1%)	80.5 %	3
Ziarno	castlemalting oat	0.5 kg (13.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Idaho 7	40 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	60 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Woda RO modyfikowana następująco:  
13.5 L do zacierania:  
Chlorek wapnia - 2.7 g  
Gips piwowarski - 1.35 g

Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

6.5 L do wyśładzania:

Chlorek wapnia - 4.2 g

Gips piwowarski - 2 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

10 wrz 2021, 11:40