

NEIPA Karol Juros

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 2.7 kg (61.4%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Steinbach Pszeniczny | 0.6 kg (13.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt - słód owsiany | 0.5 kg (11.4%) | 30 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (6.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 30 min | 13 % |
| Whirlpool | Amarillo | 25 g | 30 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Motueka | 25 g | 30 min | 7 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Motueka | 50 g | 2 dni | 7 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 2 dni | 8.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-------------|

Notatki

- Woda RO modyfikowana pod NEIPA

zacieranie 16L
chlorek wapnia 3.2 gr
gips 1.6 gr

wysładzanie 6L
chlorek wapnia 3,9
gips 2

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)
Epsom - 1.7g/10L
NaCl - 0.6g/10L

dla tej warki chinook zastępuję Magnum
20 cze 2022, 10:34