

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