

neipa omega nelson

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	5 min	7 %
Whirlpool	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-052 dipa	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min