

NEIPA PKPD 2023

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (44.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (23.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (17.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Citra	150 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	5 dni	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp077 - tropicale yeast	Ale	Płynne	100 ml	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana:
zacieranie 25L - chlorek 5, gips 2.5

Wysładzanie 6L - chlorek 4, gips 2

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

1 paź 2023, 08:13