

NEIPA RapTom

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.9%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (7.5%)	73 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	4 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	4 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	4 min	12.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Fermanits SpringFerm BR-2	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	kwask askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- chemlu po wyłączeniu palnika na hop stand w 1 min (4 min w temperaturze izomeryzacji alfa-kwasów 100°C ->80°C)
Na 30 min zatrzymane chłodzenie w 73°C, spadek temperatury do 70°C

Fermentacja burzliwa 2 dni w 18°C, 2 dni 19°C => 20°C, 1 dzień 21°C => 22°C, 26 dni w 23-24°C
14 lis 2021, 21:39