

NEIPA Styczeń

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2 kg (58.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (29.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (11.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 50 min | 11 % |
| Whirlpool | lunga | 14 g | 2 min | 11 % |
| Whirlpool | Bravo | 10 g | 2 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 2 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove M66 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | mały słoik pigwowca | 120 g | Gotowanie | 50 min |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|--------|

Notatki

- 4g gipsu, czeste mieszanie 5,58h
31 sty 2022, 18:27