

NEIPA - Twojbrowar

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (27.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	15 min	6 %
Na zimno	Bravo	35 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Eureka!	60 g	4 dni	18 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	20 dni	10 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	7 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Whirlfloc dodaję pomimo tego, że piwo ma być mętne. Z lektur blogów wynika, że zmętnienie ma pochodzić od chmielu, a nie z białka z zasypu.
27 lis 2020, 18:18