NEIPA v2 Pacific

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.7 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **40.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg *(53.3%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg *(20%)*	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg *(13.3%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(6.7%)*	85 %	3
Ziarno	Honey Malt	0.25 kg *(3.3%)*	80 %	12
Cukier	Turbinado	0.25 kg *(3.3%)*	95.7 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	14 dni	9.5 %

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

Na zimno	Galaxy	30 g	14 dni	15 %
Na zimno	Azacca	20 g	14 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	14 dni	17.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	35 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	35 g	7 dni	15 %
Na zimno	Azacca	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	250 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	7.5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Epsom Salt	2.5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kosher Salt	0.4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gypsum	2.5 g	Gotowanie	75 min
Czynnik do wody	Epsom Salt	1 g	Gotowanie	75 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	0.5 g	Gotowanie	75 min

Notatki

- KMN2X70
  15 maj 2017, 20:44

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