

NEIPA wlp077 no phantasm

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (25%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra Świat Słodu	40 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Idaho 7 HB	100 g	3 dni	14.7 %
Na zimno	Cascade HB	100 g	3 dni	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP077 - Tropicale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- Woda Kran RO
 - zacieranie RO 18 + 4 kran = 22 L - kwas mlekowy 3ml, chlorek wapnia 3ml
 - wysładzanie 6 RO + 2.5 kran = 8.5 L - kwas mlekowy 2ml, chlorek wapnia 4 ml
- 3 lis 2023, 15:19