

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 Sauvín | 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