

NEIPA z ekstraktów

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **12.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (50%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1 kg (25%)	80 %	60
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	20 min	13.1 %
podgrzej brzezkę do 70 stopni dodaj 5 gram chmielu Equinox na 20min. po tym czasie wyciąg chmiel i zagotuj brzezkę				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	5 min	10 %
Brzezkę zagotuj Po 5 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzezkę szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzezkę przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj drożdże lub gęstwę.				
Na zimno	Equinox	75 g	8 dni	13.1 %
dodajemy po pierwszym dniu fermentacji burzliwej				
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
na 5dni przed końcem cichej fermentacji				
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	9.5 %
na 2dni przed końcem cichej				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

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

- drożdże mogą być każde dedykowane do IPA
Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej ciepłej wody do temperatury na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji. Wysłodzoną brzeczkę połącz z ekstraktami i dalej postępuj w/g receptury
Jeśli masz płatki błysawiczne to pomiń kleikowanie czyli podnoszenie temp. do 100 stopni od razu przejdź do etapu zacierania w temp. 66-68 stopni
6 mar 2023, 09:34