

NEIPA z resztek

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 80C**
- Wyszładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (22.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	warrior	12 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Equinox	60 g	2 dni	13.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis

Notatki

- Chmiele na zimno dodać 5-go dnia fermentacji, po uprzednim sprawdzeniu BLG!

Wyszło mniej, ale za to większe BLG, rozcieńczono do mniej więcej 10-10,5. Wyszło 40 butli, do których dodano 157g cukru, gazowanie na 2,8.

Mega aromatyczne przy rozlewie.

Całkiem spoko, jednak zbyt goryczkowe - czy to Warrior? Dość piekące początkowo, aromat mega - słodkie cytrusy i marakuja.
24 kwi 2018, 20:40