

NEIPA Zielone Wzgorza Test

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **2 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	4 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Weizenmalz Best	0.5 kg (10%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5%)	80 %	2
Ziarno	Weizenflocken	0.25 kg (5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	5 g	5 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	11.6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	15 min	11 %

Na zimno	Citra	20 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	El Dorado	20 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 1318	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Notatki

- Ca 94 ppm
Mg 8 ppm
Na 0 ppm
Cl 149 ppm
SO4 59 ppm
28 gru 2020, 08:24