

Newton IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Chit Malt	2 kg (30.8%)	50 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (15.4%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (15.4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	35 min	6 %
Gotowanie	talus	25 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	24 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	24 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	6 dni	24 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

helio glazer ale	Ale	Płynne	100 ml	---
------------------	-----	--------	--------	-----

Notatki

- Fermentacja
18 C - 3 dni
22 C 9 dni
21 paź 2024, 20:55