

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