

POLISH NEIPA (05.2020)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wsyładzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (33.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (16.7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Lubelski | 50 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | EXPf-2/20 | 100 g | 1 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP067 | Ale | Płynne | 1000 ml | --- |

Notatki

- modyfikacja wody:
4g CaCl_2 do zacierania (16L)
0,8g NaCl do zacierania (16L)
3,8ml kwasu mlekowego

do syładzania:
0,5g CaCl_2
0,1g NaCl

0,6ml kwasu mlekowego
23 maj 2020, 15:26