

Riwaka NEIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (51.1%)	82 %	4
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	1 kg (14.6%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted Castle Malting	0.8 kg (11.7%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (17.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (5.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook CP	10 g	60 min	13.7 %
Whirlpool	Centennial	70 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Riwaka MX	200 g	2 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zacieranie 21.5 L wody:
16.5L RO + 5L kran
chlorek wapnia: 4gr
gips: 2gr

Wystądzanie 8.2L
6.2L RO + 2L kran
chlorek 5gr
gips 2.5gr
10 lis 2022, 18:55