

Ses NEIPA 8 blg CTZ/galaxy/cascade/chinook

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (58.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.1 kg (5.9%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 0.1 kg (5.9%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.1 kg (5.9%) | 83 % | 5 |
| Dodatek | Barley, Flaked | 0.1 kg (5.9%) | 70 % | 5 |
| Dodatek | Weat flaked | 0.1 kg (5.9%) | 70 % | 6 |
| Dodatek | Oats, Flaked | 0.1 kg (5.9%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.1 kg (5.9%) | 78.3 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|-------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus US | 10 g | 5 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 10 g | 1 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 1 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 1 min | 5.2 % |
| Na zimno | Chinook | 10 g | 0 dni | 13 % |

| | | | | |
|----------|------------|------|-------|-------|
| Na zimno | Cascade PL | 10 g | 0 dni | 5.2 % |
|----------|------------|------|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|-------------------|
| Lallemand BRY-97 American West Coast Ale/Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Danstar/Fermentis |

Notatki

- Piwo powstało z wystodzin resztkowych po warzniu NEIPA 17blg
17 maj 2019, 20:41