

Session NEIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.575 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	15 g	5 min	10.3 %
Whirlpool	Falconer's Flight	35 g	45 min	10.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	5 dni	10.3 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.73 g	Fermentis

Notatki

- Pierwszy Whirlpool - 30 min w 77°C
Drugi Whirlpool - 15 min w 49°C bez dodawania nowego chmielu
10 gru 2020, 01:58