

Session NEIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (67.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (27%)	60 %	3
Ziarno	maltodextrine	0.2 kg (5.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	30 g	15 min	6.3 %
Whirlpool	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Moutere	100 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1084 Irish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Woda RO modyfikowana:
zacieranie 13.5L
chlerek wapnia - 2.6gr
gips -1.3
wystadzanie 6.5L
chlerek wapnia 4,2
gips 2.1

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

24 mar 2022, 10:29