

Session NEIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **62.5 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.8 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62.5C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	16 g	0 min	14.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Equinox	16 g	0 min	16 %
Na zimno	Galaxy	25 g	14 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	25 g	14 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	17 g	14 dni	14 %
Na zimno	Equinox	17 g	14 dni	16 %
Na zimno	Amarillo	10 g	14 dni	9.3 %
Na zimno	Galaxy	25 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	17 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Equinox	17 g	7 dni	16 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	Yeast Bay

Notatki

- 100 wody RO
Ca=99, Mg=0, Na=20, Cl=150, SO4=62, pH 5.4

Fermentacja 18>20stC, w 6-7 dniu >22-23stC.
17 sty 2018, 09:27