

Session NEIPA Citra Nelson

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting - pils	2.5 kg (71.4%)	82 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.6 kg (17.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	15 g	10 min	9.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.6 %
Na zimno	Nelson Sauvign	35 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp4042 - Hazy Daze	Ale	Płynne	50 ml	---

Notatki

- Chlorek wapnia 4 ml
Sól epsom 2 g
Kwas mlekowy 2 ml
5 kwi 2021, 17:12