

Session NEIPA Nelson Galaxy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (67.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (23.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 4 |
| Cukier | maltodextrin | 0.3 kg (5.8%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 70 g | 15 min | 11.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 5 dni | 11.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 3 dni | 11.2 % |
| Na zimno | Galaxy | 60 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |
| Kveik - Tormodgarden | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Notatki

- Warka podzielona na 2 mniejsze wiadra po 10 L i fermentowana różnymi szczepami

Woda modyfikowana RO:

Gips 1.5 g
Chlorek wapnia 6.5g
Sól NaCl 1.5g
Epsom 1g
18 lip 2021, 20:59