

Session NEIPA OYL 404

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **64**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (28.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Columbus	50 g	30 min	16.5 %
Whirlpool	Mosaic TB	50 g	30 min	12.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Citra TB	50 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oyl-404	Ale	Płynne	60 ml	---

Notatki

- Woda RO 2:1 kran
zacieranie 13 RO + kran 7L -> kwas mlekowy 1.5 ml
wyladzanie 7L -> kwas mlekowy 2 ml
21 lut 2024, 16:56