

Session NEIPA PALE ALE mniej

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.6%)	83 %	5
Cukier	Laktoza	0.4 kg (6.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11.2 %
Na zimno	Galaxy	42 g	4 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	62.5 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	gips piwowarski	3 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- 44 stopnie 25 min tylko slod karmelowy i pszeniczny
18 wrz 2021, 16:20