

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 Sauvin | 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