

Sokowirówa NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (76.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Chmienie na gorzyczkę 20gr/60min.Na ostatnie 15min,na 5 min,przed chłodzeniem,porcja razem z zadawaniem drożdży i po 3 dniach burzliwej.Efekt mega owocowo,wygląd świeżo wyciskany sok pomarańczowy.
12 sie 2017, 13:18