

#Sowa 32 - NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.375 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	8 g	65 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	38 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	60 g	6 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	38 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Na podstawie przepisu NEIPA 16,2 BLG - zestaw bazowy na 10 litrów.
Płatki wsypane do 3 l ciepłej wody i podgrzane do 100 stopni. Dolane 9 l wody (do 14 l), podgrzane do 70 stopni, wsypane słody. Zacieranie 66 stopni przez 50 minut. Podgrzanie do 72 stopni na 10 - 15 minut. Wygrzew do 76 stopni i filtracja. Do przedniej brzezki 8 g Ekuant. Wysładzanie 11 l wody o temp. 76-78 stopni.
Gotowanie 60 minut, Mosaic na 5 minut gotowania.
11 gru 2020, 15:49