

## Tiol test NEIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **15**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.4%)	83 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (4.5%)	73 %	20
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.4%)	73 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	100 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	Mosaic	80 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	54 g	7 dni	10 %
Na zimno	Strata	100 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Talus	100 g	3 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand
Ebbedgarden	Ale	Gęstwa	100 ml	Kleiki

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Epsom (MgSO4)	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	12 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Profil Wody (Słodowy):Ca-109.5/Mg-10.7/Na-21.9/Cl-206.8/SO4-43.6/HCO3-41/  
Saaz dodawany do zacieru na mash out, Kwas mlekowy do korekty pH, pH zacieru 5.2-5.3  
54g Mosaica na biotransformację, pH nastawu 5.1  
Fermentacja: Verdant: zadanie drożdży w 19°C i fermentacja przez 1 dzień od rozpoczęcia fermentacji. po 1 dniu 20°C, w 3 dniu fermentacji naturalny wzrost temp do 23°C  
Ebbedgarden: zadanie drożdży w 19°C, fermentacji w temp pokojowej.  
25 sty 2023, 22:07