

Tropical Fjord NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (38.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Golden Ale	1 kg (25.6%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.7 kg (17.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.7%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	30 min	7.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Barbe Rouge	50 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A38-juice	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

- Woda Zywiec Zdrój

Calcium: 41,69 mg/l
Magnesium: 5,62 mg/l
Sodium: 9,65 mg/l
Chloride: 18,9 mg/l
Sulfate: 31,7 mg/l
Alkalinity: 186 ppm as CaCO₃
pH: 7,6

Dodatek

Sól Epsom 1 grama
Chlorek Wapnia 4.5 gram

Kwas mlekowy 80% 2.5ml do zacierania i 1 ml do wyśładzania

Witamina C

1 gram przy zlewaniu na cichą i 1 gram przy zlewaniu na butelkowanie.

Chmienie na zimno 3 dni w 15 stopniach i 2 dni CC w 5.

Refermentacja

72 gramów cukru białego w 350 ml wody (syrop)
28 gru 2020, 10:59