

## WENUS (DPOS)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale 5.5-7.5 EBC Weyermann®	5 kg (80.6%)	79 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo® (USA) - granulat (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	---	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic® (USA) - granulat (10,5 - 14 % alfa kwasów)	60 g	0 min	12.25 %
Whirlpool	Amarillo® (USA) - granulat (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	40 min	9 %
Whirlpool	Citra® (USA) - granulat (11 - 15 % alfa kwasów)	30 g	40 min	13 %
Whirlpool	Galaxy (AUS) - granulat (12 - 16 % alfa kwasów)	30 g	40 min	14 %

Whirlpool	Mosaic® (USA) - granulat (10,5 - 14 % alfa-kwasów)	30 g	40 min	12.25 %
Na zimno	Amarillo® (USA) - granulat (7 - 11 % alfa-kwasów)	30 g	2 dni	9 %
Na zimno	Citra® (USA) - granulat (11 - 15 % alfa-kwasów)	30 g	2 dni	13 %
Na zimno	Galaxy (AUS) - granulat (12 - 16 % alfa-kwasów)	60 g	2 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	Ze starterem 2l (ok. 9BLG)
Starter zrobiony z: - Ekstrakt słodowy niechmielony w syropie JASNY (Bruntal z BA) 25-35EBC				

## Notatki

- Drugie piwo z serii piw NEIPA

Zrezygnowałem z chmielu na burzliwą fermentację (biotransformacji brak :(), żeby mieć gęstwę do następnego piwa.  
29 maj 2018, 13:41