

Żoźna (NEIPA)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyłuj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyłuj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (33.3%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	5 g	70 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Piwo wyszło dobrze.
24 kwi 2019, 11:57