

5# MadrFakr NEIPA 14° - 6%

Juicy or Hazy Strong Pale Ale

Autor: Karlík

Typ: Ze základních surovin

IBU : 15 (Tinseth)
BU/GU : 0.26
Barva : 10 EBC
Sycení : 2.4 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 12.4 °P
Počáteční hustota : 14.4 °P
Konečná hustota : 3.3 °P

Zkvasitelné suroviny (5.9 kg)

3.3 kg - Pale Ale Malt 6.5 EBC (55.9%)
700 g - Wheat Malt Pale 4 EBC (11.9%)
600 g - Oats Malted 3 EBC (10.2%)
600 g - Oats, Flaked 2 EBC (10.2%)
500 g - Mníchovský I 15 EBC (8.5%)
200 g - Acidulated 4.5 EBC (3.4%)

Chmel (267 g)

0 min - 20 g - El Dorado - 11.9% (3 IBU)
0 min - 20 g - Sabro - 13.6% (3 IBU)

Whirlpool

20 min Whirlpool @ 76.7 °C
20 min 80 °C - 20 g - El Dorado - 11.9% (3 IBU)
20 min 80 °C - 20 g - Sabro - 13.6% (4 IBU)
10 min 70 °C - 20 g - El Dorado - 11.9% (1 IBU)
10 min 70 °C - 20 g - Sabro - 13.6% (1 IBU)

Chmelení za studena

Den 1 - 31.5 g - El Dorado - 11.9%
Den 1 - 31.5 g - Sabro - 13.6%
3 dny - 42 g - El Dorado - 11.9%
3 dny - 42 g - Sabro - 13.6%

Ostatní

Rmutování - 5.7 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Rmutování - 0.95 g - Epsom Salt (MgSO4)
Rmutování - 0.95 g - Gypsum (CaSO4)
Vyslazování - 6.44 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Vyslazování - 1.07 g - Epsom Salt (MgSO4)
Vyslazování - 1.07 g - Gypsum (CaSO4)
15 min - Chmelovar - 0.5 ks - Protafloc

Kvasnice

1 bal - Lallemand (LalBrew) Verdant IPA

Moje varna

Objem várky : 21 L
Objem v čase chme.: 29.17 L
Objem po chmelova.: 25.21 L

Voda na rmutování : 17.7 L
Vyslazovací voda : 16.19 L
Teplota vyslazova.: 80 °C
Délka chmelovaru : 70 min
Celkové množství : 33.89 L



10 EBC

Celková efektivita pivovaru: 69.4%
Efektivita rmutování: 80%

Rmutovací profil

Ale - plné tělo
68 °C - 60 min - Teplota
78 °C - 10 min - Teplota

Profil kvašení

Ale
18 °C - 2 dny - Primární
20 °C - 5 dny - Primární

Vodní profil

Tábor z řádu (Hoppy NEIPA)
Ca 124 Mg 10 Na 23 Cl 175 SO 91 HCO 72

Poměr SO/Cl: 0.5
pH rmutu: 5.32

Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování:

Poznámky k receptu

Po chmelovaru hned chladit na první teplotu whirlpoolu 80°C a vhodit chmel. Po prodlěvě 20 min schladit na 70°C a přidat druhou dávku chmele.