

4# NEIPA SABRO 14° - 6.2%

New England IPA

Autor: Karlík Brewery

Typ: Ze základních surovin

IBU : 42 (Tinseth)
 BU/GU : 0.7
 Barva : 9 EBC
 Sycení : 2.6 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 1.053 / 13.1 °P
 Počáteční hustota : 1.060 / 14.6 °P
 Konečná hustota : 1.013 / 3.3 °P

Zkvasitelné suroviny (5.44 kg)

3.9 kg - Plzeň Kounice 3 EBC (71.7%)
 500 g - Flaked Oats - US 2 EBC (9.2%)
 500 g - Munich I (Weyermann) 15 EBC (9.2%)
 500 g - Wheat Malt Pale 3.5 EBC (9.2%)
 40 g - Caramunich II 120 EBC (0.7%)

Chmel (270.2 g)

10 min - 35.1 g - Sabro - 14.8% (25 IBU)
 0 min - 35.1 g - Sabro - 14.8% (8 IBU)

Whirlpool

20 min Whirlpool @ 80 °C
 20 min - 40 g - Sabro - 14.8% (9 IBU)

Chmelení za studena

7 dní - 80 g - Sabro - 14.8%
 3 dní - 80 g - Sabro - 14.8%

Ostatní

Rmutování - 16 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Rmutování - 1.46 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Rmutování - 1.52 g - Gypsum (CaSO4)
 Vyslazování - 14.73 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Vyslazování - 1.34 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Vyslazování - 1.4 g - Gypsum (CaSO4)

Kvasnice

1 bal - Lallemmand (LalBrew) Verdant IPA

Moje varna

Objem várky : 21 L
 Objem v čase chme.: 26.99 L
 Objem po chmelova.: 23.96 L

Voda na rmutování : 16.32 L
 Vyslazovací voda : 15.02 L
 Délka chmelovaru : 70 min
 Celkové množství : 31.34 L



9 EBC

Celková efektivita pivovaru: 73%
 Efektivita rmutování: 80%

Rmutovací profil

Imported
 68 °C - 60 min - infuze
 75 °C - 15 min - odrmutování

Profil kvašení

Imported
 19 °C - 0.5 dní - Primární
 20 °C - 2.5 dní - Sekundární
 21 °C - 3 dní - Terciální
 7 °C - 1 dní - Cold Crash

Vodní profil

Tábor z řádu (Hoppy NEIPA)
 Ca 313 Mg 14 Na 23 Cl 493 SO 127

Poměr SO/Cl: 0.3
 pH rmutu: 5.37

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 ihned schladit na 80°C a přidat chmel na 20 min. Poté se chladí na zákvasnou teplotu.