

Foggy NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min w 75C**
- Wyśladzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting - pils	2 kg (62.5%)	82 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (18.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Notatki

- Woda RO jonizowana
- Chlorek wapnie 33% - 12 ml
- Epsom - 2 g

Gips piwowski - 1.5g
Kwas mlekowy - 2 ml do całej objętości wody
2 maj 2021, 11:16