

NEIPA Sabro & Idaho

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.17 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Drożdże

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

Notatki

- 100g Sabro
- 100g Idaho
- 100g Citra
- 50g Mosaic
- 29 lip 2022, 01:42