

#26 NEIPA VICTORY vol.2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**
- 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 **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	6.5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.5%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (8.6%)	85 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.8%)	79 %	16
Ziarno	Sauermalz	0.1 kg (1.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %