

Ebbegarden NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 6 kg (65.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.2 kg (13%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (10.9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (10.9%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 30 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Azacca | 30 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Idaho7 | 40 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 70 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 70 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Azacca | 70 g | 3 dni | 14 % |
| Na zimno | Idaho7 | 60 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------|-----|--------|-------|---------------------|
| Ebbegarden Kveik | Ale | Gęstwa | 70 ml | Norwegian Farmhouse |
|------------------|-----|--------|-------|---------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Pozrywka dla drożdzy | 3 g | Gotowanie | 2 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy do wysładzania | 4 g | Zacieranie | 60 min |