

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	Pozywka dla drozdzy	3 g	Gotowanie	2 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy do wysładzania	4 g	Zacieranie	60 min