

Hornindal NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (32.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (32.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (16.4%)	81 %	4

Notatki

- 10l wody do 70C
zacieranie w 68C - 60 min
72C - 10 min
76C - 1 min
wysładzanie do 13,2 L - bardzo wolno wężykami (sporo pszenicy)
Pre-boil BLG - 12
1 godz gotowania
After-boil 10l, BLG - 15
whirlpool 80C - 20 min, 50g Citra, 25g Ekuanot
Schłodzenie do 30C
Dolałem 1l wody. Ostatecznie wyszło 11l, 13,5 BLG
Drożdże dodane do napowietrzanej brzezki, 3 łyżeczki.
27 lis 2020, 01:59