

Idahoo NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (41.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.25 kg (30%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.52 kg (6.9%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.38 kg (5.1%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	30 min	10 %
77'C				
Whirlpool	Simcoe	45 g	30 min	13.2 %
77'C				
Na zimno	Idaho 7	50 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs