

NEIPA HORNINDAL

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (41.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (19.2%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (27.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	---	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	---	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	---	17.2 %