

NEIPA na Hornidalach v2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (42.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.9 %
Whirlpool	Citra	25 g	25 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	25 min	9 %
Whirlpool	Centennial	50 g	25 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	70 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	150 g	2 dni	8.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	8.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas Askorbinowy	7.27 g	Butelkowanie	---