

## NEIPA na Hornidalach

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.1 kg (42.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (12.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (10.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	8 %
Whirlpool	Citra	30 g	25 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	25 min	9 %
Whirlpool	Centennial	30 g	25 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	120 g	2 dni	8.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas Askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---