

# NEIPA na LONDON FOG'ach

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 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 **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.3 %
Whirlpool	Citra	50 g	25 min	12 %
Whirlpool	Centennial	50 g	25 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9 %
Na zimno	Simcoe	45 g	2 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

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