

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 | --- |