

NEIPA na LONDON FOG'ach ver.3

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (25.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (25.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Wiedieński	0.23 kg (3%)	81 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.5%)	60 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	25 g	60 min	8 %
Whirlpool	Ahtanum	60 g	25 min	4.7 %
Whirlpool	Chinook	22 g	25 min	13 %
Whirlpool	Centennial	40 g	25 min	10.5 %
Na zimno	African Queen	80 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	2 dni	7.7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Dodatki

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