

Nidhogg

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **12.2**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (8.6%)	78 %	51
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (5.2%)	71 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	38 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hbc 343	25 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	3 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 342	10 g	3 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis