

WARKA #8 NEIPA eku-Lemo

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **8.6**
- 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 **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **3 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (35.4%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.3 kg (27.1%)	80 %	35
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (20.8%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ekuanot	10 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	20 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	20 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	0 min	4.6 %
Whirlpool	ekuanot	30 g	0 min	14 %
Na zimno	Lemon drop	150 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	ekuanot	140 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------