

FOG OR SMOG

sládek: Miroslav Hájek

Stupňovitost:

16,2%

Alkohol:

6,7%

Hořkost:

28 IBU

Barva:

10 EBC

NEIPA s krásnými 16° je klasickým zástupcem piva stylu New England IPA, tedy hodně zakalené pivo, a to i díky ovesným a pšeničným vločkám. Chuťově nižší hořkost, neutuchající vůně po chmelech Sabro, Galaxy či CitraCryo, které vynikají výraznými ovocnými tóny nejen citrusů, ale i tropické maracuji či kokosu. Plná chuť a džusový nádech vás však v létě nenechá u jednoho krýglu.

SUROVINY /25L

VODA

rmutovací	25 l
vyslazovací	10 l
Poměr Cl:SO4	3:1

SLAD

BEST pale ale malt	5 Kg
BEST pilsen malt	1,5 Kg
Ovesné vločky	1,5 Kg
BEST Wheat	0,5 Kg
CRISP Naked Oat	0,5 Kg

CHMEL

CTZ	10 g
Sabro	75 g
Galaxy	150 g
Cryo Hops Sabro	75 g

KVASINKY

Lallemand Verdant IPA	11 g
-----------------------	------

POSTUP

RMUTOVÁNÍ infúze

67°C	45 min	vystírka
72°C	10 min	
78°C	5 min	

CHMELOVAR 60 min

CTZ	10g	60 min
Galaxy	55g	whirlpool 20 min 85°C

FERMENTACE svrchní

Verdant IPA	11 g	20-21°C	2 dny
Sabro	75g	19°C	2 dny
Cryo Sabro	75g	18°C	2 dny
Galaxy	95g		
Nucené sycení			
Zrání 3 týdny			

