

#10 NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (52.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	105 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Haze Daze II	Ale	Płynne	1500 ml	The Yeast Bay