

41 SESSION NEIPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	13 g	10 min	17 %
Gotowanie	Sabro	10 g	5 min	15.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Sabro	10 g	0 min	15.1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Sabro	10 g	3 dni	15.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	20 g	3 dni	15.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %