

42 SESSION NEIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **8**
- SRM **3.5**

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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	1 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	1 min	15.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Sabro	30 g	0 min	15.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15.1 %