

51 NEIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **45**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.1%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Sabro	25 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Moutere	50 g	15 min	14.5 %
Na zimno	Sabro	25 g	0 dni	15.1 %
Na zimno	Citra	25 g	0 dni	12 %
Na zimno	Moutere	50 g	0 dni	14.5 %

Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Moutere	100 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	40 ml	White Labs