

#71 Session NEIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (83.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (16.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra (burzliwa)	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
white labs 066	Ale	Płynne	35 ml	---