

Citra+Galaxy NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.8%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.6%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (6.6%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.9 %
80 st 15 minut				
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
80 st 15 minut				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs