

Juicy NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (31.7%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.9%)	77 %	4
Cukier	glukoza	0.3 kg (4.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	20 min	15 %
Whirlpool	Willamette	30 g	20 min	5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Willamette	8 g	3 dni	5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile