

Na dobry SEN NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.9%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (4.9%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (18.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Sabro	15 g	5 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	5 min	16.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Whirlpool	Sabro	20 g	0 min	15 %
80 st 15 min				
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	0 min	16.5 %
80 st 15 min				

Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
80 st 15 min				
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

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