

NEIPA 1 Flage PK

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **55**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	4 kg (61.5%)	80 %	6
Ziarno	Weizenmalz Best	1 kg (15.4%)	82 %	4
Ziarno	Carahell Best	0.3 kg (4.6%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Weizenflocken	0.5 kg (7.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	3 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	3 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	11.6 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	11.5 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	20 min	13.6 %

Na zimno	Citra	40 g	0 dni	11.6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	0 dni	11.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	0 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	40 g	0 dni	11.6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	0 dni	11.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	0 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55 Green Hill	Ale	Gęstwa	100 ml	FM