

NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3.8 kg (56.7%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.8 kg (11.9%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (4.5%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.9%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (4.5%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.5%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	60 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	2 dni	4.6 %

Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	60 g	7 dni	4.6 %
Drożdże do 20°C fermentacja 22°C cold crash 2°C				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM