

NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (64%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16%)	80 %	2
Ziarno	Wheat Blanc - Castle Malting	0.5 kg (8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Imperial Malt	0.25 kg (4%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.4 %
Whirlpool	Amarillo	75 g	20 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Mosaic Cryo	32 g	3 dni	24 %
Na zimno	X13459	100 g	3 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min