

NEIPA 16

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.8 kg (52.8%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	15 min	5.2 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	5 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	60 g	5 dni	18 %
Na zimno	Bravo	35 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
---	-----	-------	------	-----------------