

NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (59%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	100 g	1 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvign	100 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand
---	-----	-------	------	-----------