

NEIPA 3

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (73%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.6%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.7%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	20 g	30 min	5.4 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	7 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	7 g	Zacieranie	---