

NEIPA 3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (65.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.4%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.33 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (8.2%)	82.5 %	49
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (4.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	3 min	13.2 %
Whirlpool	Polaris	20 g	10 min	20.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	13.3 %
Na zimno	Aromat chmielowy Citra	5 g	1 dni	1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bulldog b5	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	1 g	Gotowanie	15 min