

NEIPA 3

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **18**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (42.1%)	85 %	7
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	1.5 kg (21%)	85 %	4
Ziarno	Munich Malt 15	1.15 kg (16.1%)	80 %	15
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Diastatyczny	0.3 kg (4.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.33 kg (4.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Ekuanot Uniw.	8 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat Gor.	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere Uniw.	22 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	Centennial	33 g	10 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria Arom.	20 g	14 dni	7.9 %
Na zimno	Mosaic	33 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

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