

NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (75.3%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (21.5%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (3.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	20 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile