

NEIPA#4

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (61.8%)	81 %	26
Ziarno	Słód diastatyczny jęczmienny	1 kg (18.2%)	80 %	36
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	30 g	3 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	3 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	3 min	15 %
Na zimno	Nectaron	60 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maltodekstryna	0.5 g	Gotowanie	15 min