

NEIPA 47

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	1 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (38%)	77.09 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (8%)	77 %	3
Ziarno	Honey Malt	0.15 kg (6%)	80 %	65
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (4%)	70 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (4%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella	10 g	30 min	14.8 %
Gotowanie	Ella	10 g	10 min	14.8 %
Gotowanie	Ella	15 g	0 min	14.8 %
Na zimno	Ella	25 g	0 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	2.81 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	1.47 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	0.74 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	2.06 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	1.08 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	0.54 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.51 g	Zacieranie	60 min