

NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (23.1%)	80 %	12
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	45 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	---	10 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	---	5.4 %
Whirlpool	Mouteka	30 g	---	7.3 %
Na zimno	Lemon drop	70 g	5 dni	5.4 %
Na zimno	Mouteka	70 g	5 dni	7.3 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	5 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
fermentacja od 18st do 21st wzrastająco				