

NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	30 g	30 min	9.7 %
77 stopni				
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
77 stopni				
Whirlpool	Falconer's Flight®	30 g	30 min	10.7 %
77 stopni				
Na zimno	Centennial	60 g	2 dni	9.7 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Falconer's Flight®	50 g	2 dni	10.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	---