

NEIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **12**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.17 kg (28.4%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (12.1%)	73 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvign	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	1 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Gęstwa	100 ml	white labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól himalajska	3.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min