

NEIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (20%)	78 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.6 kg (15%)	100 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (15%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	1 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	100 ml	The Yeast Bay