

NEIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (44.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (22.4%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (14.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Ekuanot Uniw.	7 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Nugget Gor.	10 g	60 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic Uniw.	40 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Ekuanot Uniw.	23 g	14 dni	13.5 %
Na zimno	Citra Uniw.	30 g	3 dni	12.5 %

Na zimno	Mandarina Bavaria Arom.	30 g	2 dni	7.9 %
----------	-------------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand New England	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min