

NEIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.2 kg (71.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Equinox	25 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	6.3 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	60 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Amarillo	60 g	4 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale