

NEIPA na 20lecie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (10%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter Select	25 g	60 min	6.1 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	20 min	7.7 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	13.4 %
Whirlpool	Izabella	50 g	20 min	7.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	7.7 %