

NEIPA na chrzciny

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (47.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.1 kg (18.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (26.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %
Na zimno	Equinox	100 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min