

NEIPA- Nectaron, Riwaka, Superdelic

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Superdelic	30 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	30 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Superdelic	90 g	2 dni	9.9 %
Na zimno	Riwaka	30 g	2 dni	5 %
Na zimno	Nectaron	30 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis