

NEIPA Sweet Release

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.9 kg (65%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane Crisp	1.6 kg (26.7%)	60 %	3
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (8.3%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC586	30 g	30 min	12.8 %
Na zimno	Talus	100 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Nectaron	100 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Motueka Cryo	50 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Sweet Release	Ale	Suche	11 g	---