

NEIPA v4

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.3 kg (4.5%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8.5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	0 min	18.4 %
Whirlpool	Vic Secret	40 g	20 min	18.4 %

Whirlpool	Amarillo	40 g	20 min	8.2 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	3 dni	18.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.2 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	3 dni	18.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs