

New England IPA (NEIPA)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **76**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	2 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	45 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	30 min	10 %
Whirlpool	Equinox	43 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	45 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	45 g	2 dni	12 %
Na zimno	Equinox	45 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	45 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---