

NZ NEIPA 16 BLG

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Pacific Jade	15 g	90 min	12.5 %
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	3 min	13.2 %
Na zimno	Pacific Jade	85 g	10 dni	12.5 %
W pierwszy dzień burzliwej fermentacji				
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvignon Blanc	50 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
New England Ale	Ale	Suche	22 g	Lallemand