

Primary NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **83**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (64.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Bravo	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's