

SESSION NEIPA 1

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **48**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (49.4%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (12.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (9.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (6.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	7 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	25 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona pomarańczy	30 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---
Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	---