

SESSION NEIPA #8

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	85 %	3
Dodatek	Mąka pszeniczna	0.05 kg (1.5%)	20 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (7.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	1 min	10 %
Whirlpool	Sybilla	5 g	10 min	6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar New england	Ale	Gęstwa	300 ml	---