

#10 NEIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **18**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (65.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (18.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	3 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Equinox	27 g	12 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	10 g	Brewferm