

#11 NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (11.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.4%)	78 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	45
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (7.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd	30 g	5 min	3.9 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	9 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	9 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	9 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	9 dni	6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	5 dni	4.8 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	32 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	33 g	2 dni	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	2 dni	4.8 %

Na zimno	Amarillo	35 g	2 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis