

14 mix neipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **69**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.455 kg (8.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (36.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (36.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny Bestmalz | 1 kg (18.3%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 15 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Citra | 100 g | 15 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Motueka | 30 g | 15 min | 6.3 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 7 dni | 14.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 7 dni | 12.2 % |