

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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj 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 %