

#18 NEIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **80**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.36 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (73.7%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.5%)	80 %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.2%)	80 %	30
Ziarno	Sauermalz	0.05 kg (1.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.7 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	0 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10.4 %
Gotowanie	Azacca	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	60 min	13.7 %
ca. 77 °C				
Whirlpool	Galaxy	20 g	60 min	14.2 %
Whirlpool	Azacca	20 g	60 min	13.1 %

Whirlpool	Mosaic	30 g	60 min	10.4 %
Na zimno	Azacca	10 g	4 dni	13.1 %
3 dzien burzliwej				
Na zimno	Citra	5 g	4 dni	13.7 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Azacca	10 g	3 dni	13.1 %
Na cicha				
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10.4 %