

#19 NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (72.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.1%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.125 kg (3%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs