

#22 NEIPA V3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (39.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (10.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs