

3 NEIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (28%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (28%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (28%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.47 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.47 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra 2018	90 g	15 min	12 %
Dodane przy temperaturze 78 stopni.				
Whirlpool	Motueka	60 g	15 min	6.3 %
Dodane przy temperaturze 78 stopni.				
Na zimno	Simcoe	90 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Mosaic	90 g	3 dni	12.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra 2018	30 g	3 min	12 %
---------------------------	------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas L-askrobinowy	4 g	Butelkowanie	---