

#53 Session NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (66.9%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszenne	0.3 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.18 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	70 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP 066 London Fog	Ale	Płynne	200 ml	WLP
WLP067 Coastal Haze	Ale	Płynne	200 ml	WLP