

#7 Wheat NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (82.5%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (17.5%)	73 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	60 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ebbegarden	Ale	Suche	30 g	Kveik
WLP066	Ale	Płynne	900 ml	White Labs