

Działkowa specjalność NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.33 kg (20.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.73 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (22.9%)	79 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (18.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.1%)	85 %	3
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.6 kg (9.1%)	71 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	30 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	8 g	Zacieranie	50 min