

#? Imperial NEIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (47.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Steinbach	1 kg (19.6%)	61 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (9.8%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.9%)	72 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Vic Secret	40 g	25 min	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %
burzliwa				
Na zimno	Vic Secret	60 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	70 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze	Ale	Gęstwa	100 ml	WLP