

Juicy NEIPA vol1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.15 kg (2.1%)	77 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.15 kg (2.1%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Willamette	20 g	20 min	5 %
Whirlpool	Warrior	20 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Eldorado	30 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	9 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	9 dni	10 %
Na zimno	Willamette	10 g	9 dni	5 %
Na zimno	Warrior	20 g	9 dni	15.5 %

Na zimno	Eldorado	20 g	9 dni	12.9 %
Na zimno	Centennial	20 g	9 dni	10.5 %
Na zimno	Warrior	90 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	40 g	Mangrove Jack's