

NEIIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (14.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Sabro	30 g	3 dni	14.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cashmere	30 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis