

NEIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (70.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Huell Melon	50 g	20 min	8.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	2 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HAZY DAZE II	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- Pół warki nienachmielona na zimno, natomiast 10l około 10g/l hoprate
17 lut 2020, 23:16