

NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **110**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.34 kg (5.9%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	7 g	40 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	14 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	21 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	14 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	21 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	14 g	30 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	21 g	20 min	10 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	14 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	14 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---