

NEIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.7%)	77 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.7 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	---	12.2 %
Whirlpool	Citra	45 g	---	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	45 g	---	9.7 %
Na zimno	Mosaic	60 g	---	12.2 %
Na zimno	Citra	60 g	---	13.1 %
Na zimno	Amarillo	60 g	---	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	17.25 g	Fermentis Safale