

NEIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (33.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Amarillo | 25 g | 0 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Centennial | 15 g | 0 min | 9.4 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra - burzliwa | 20 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Centennial - burzliwa | 20 g | 3 dni | 9.4 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 4 dni | 9.4 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 4 dni | 8.8 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| fm53 | Ale | Płynne | 1 ml | --- |