

NEIPA 12L

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	52 g	1 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	52 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	52 g	2 dni	15 %
Na zimno	Sabro	52 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvign	52 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	52 ml	White Labs

Lallemand - LaBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	5.72 g	Lallemand
--	-----	-------	--------	-----------