

NEIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzeński - Viking Malt	2.5 kg (31.6%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	2 kg (25.3%)	80 %	6
Ziarno	Owsiany - Viking Malt	1 kg (12.7%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny-Viking	1.5 kg (19%)	82 %	5
Ziarno	Karapils Soufflet	0.1 kg (1.3%)	79 %	20
Ziarno	Monachijski Soufflet	0.2 kg (2.5%)	79 %	6
Ziarno	Dekstrynowy - Viking Malt	0.2 kg (2.5%)	79 %	12
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula PL 2020 Polish Hops	20 g	50 min	9.7 %
Gotowanie	Oktawia PL 2020 Polish Hops	20 g	40 min	8.3 %
Gotowanie	Zula PL 2020 Polish Hops	30 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Oktawia PL 2020 Polish Hops	30 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Sybilla PL 2020 Polish Hops	30 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook PL	30 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Zula PL 2020 Polish Hops	10 g	10 min	9.7 %
Whirlpool	Oktawia PL 2020 Polish Hops	10 g	10 min	8.3 %

Na zimno	Oktawia PL 2020 Polish Hops	40 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Chinook PL	20 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Sybilla PL 2020 Polish Hops	18 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Zula PL 2020 Polish Hops	15 g	3 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile