

NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (78.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (5.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 55 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 70 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Strata | 200 g | 3 dni | 13.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-------------|