

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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------