

NEIPA

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **5**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (80%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (10%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (10%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra | 35 g | 3 dni | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 4 g | 15 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g | Danstar |