

NEIPA 16 BLG

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (54.1%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (27%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.7 kg (9.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.7 kg (9.5%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Equinox | 10 g | 90 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 100 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 90 g | 10 dni | 13.1 % |
| W pierwszy dzień burzliwej fermentacji | | | | |
| Na zimno | Citra | 100 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |