

NEIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (66.2%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.5 kg (22.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	43 g	75 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	43 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	28 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	28 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	28 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	85 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	43 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	43 g	7 dni	10 %