

NEIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **English 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.8 kg (52.8%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	15 min	6 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	10 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Summit	50 g	7 dni	17 %
Na zimno	Bravo	35 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis