

NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (63.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.2%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	100 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis