

NEIPA 2020

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **7**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crips Pale Ale Maris Otter Extra	4 kg (46.8%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (23.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	0.6 kg (7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.45 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (11.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Trident	50 g	1 min	11.6 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	1 min	16.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	13.1 %