

NEIPA 2022_04

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (13.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	100 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min