

NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (64.1%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	superdelic	10 g	60 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	mouteka	15 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	30 min	12.3 %
Whirlpool	mouteka	15 g	30 min	7.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	10 dni	12.3 %
po 3 dniach fermentacji				
Na zimno	mouteka	15 g	10 dni	7.5 %
po 3 dniach fermentacji				
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	superdelic	40 g	4 dni	7.5 %