

NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale	2 kg (28.2%)	--- %	5.5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (28.2%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.1%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (4.2%)	80 %	16
Ziarno	płatki żytnie	0.3 kg (4.2%)	--- %	---
Cukier	Laktoza	1 kg (14.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	---	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	---	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile