

NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **2 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Carabody	0.5 kg (8.3%)	100 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Sabro	30 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	50 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	90 g	3 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Hophead Ale M66	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's
-----------------	-----	-------	--------	-----------------