

NEIPA #3

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (22.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	---	9.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs