

NEIPA 3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 4 kg (65.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (16.4%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.33 kg (5.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Aromatic Malt | 0.5 kg (8.2%) | 82.5 % | 49 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.25 kg (4.1%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 5 g | 20 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacific Gem | 20 g | 3 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Polaris | 20 g | 10 min | 20.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 10 min | 13.3 % |
| Na zimno | Aromat chmielowy Citra | 5 g | 1 dni | 1 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|--------------|
| bulldog b5 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 1 g | Gotowanie | 15 min |