

NEIPA 33

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **47.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (74.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (15%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.5 kg (3%)	72.8 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	80 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	6 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapniowy (roztwór)	7 g	Zacieranie	60 min