

NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (54.1%) | 81 % | 4 |
| Wrzucić wszystko na 55-56 stopni | | | | |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 2 kg (27%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (2.7%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (16.2%) | 85 % | 3 |
| Jeśli niebłyskawiczne to je najpierw do 4l wody i podgrzać do 100 stopni i dopiero wtedy reszta wody | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 40 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 5 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 70 g | 0 min | 10.5 % |

Wirtpool (chmiel wsypuję po schłodzeniu brzeczki do 75 *C):
 Czas przetrzymania chmielu 30 min
 W trakcie wirtpoola co jakiś czas mieszam tak by chmieliny były w zawieszeniu, po 30min dalsze schładzanie brzeczki.

| | | | | |
|-----------|------------|------|-------|--------|
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 25 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 70 g | 4 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 4 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Płynne | 1 ml | Wyeast Labs |
| fermentowanie 18-20 st Cicha optymalnie w niższej EW FM55 Zielone Wzgórza - bardziej wymagające, mieszane opinie | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|--------------------|--------------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% | 5 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia 33% | 10 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Węglan wapnia | 7 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Sól epsom | 3 g | Zacieranie | 0 min |
| Inne | pożywka drożdżowa | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| 1 łyżeczka pożywki | | | | |