

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				