

NEIPA 4

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **13**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (28.8%)	85 %	7
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	2 kg (28.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	1.4 kg (20.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Diastatyczny	0.25 kg (3.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.4 kg (5.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cashmere Uniw.	10 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere Uniw.	13 g	0 min	9.4 %

Na zimno	Centennial	33 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	33 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
East Coast New England	Ale	Suche	11 g	---