

NEIPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **63**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (79.8%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.65 kg (8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	15 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	15 min	10.4 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile