

NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **10**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (51.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (17.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (17.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (6.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|---------|------------|
| Brzeczka przednia | Equanot | 5 g | 100 min | 16.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 60 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Equanot | 75 g | 14 dni | 16.1 % |
| Na zimno | Citra | 80 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 45 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 25 ml | Fermentum Mobile |