

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 brzezki **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** brzezki

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
Brzezka 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