

NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **7**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (46.2%)	80.3 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	82 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	10 g	120 min	7 %
Na zimno	Cascade	90 g	10 dni	7 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	5 dni	2.8 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	southern cross	25 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------