

NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (80.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
W 2 dniu burzliwej				
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
W 2 dniu burzliwej				
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	35 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp coastal haze	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs