

NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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 **30 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 **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (61.5%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (6.2%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (15.4%)	70 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	15 min	17.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	75 g	4 dni	15 %
Na zimno	Rakau (NZ)	75 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile