

NEIPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	4.5 kg (52.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	2 kg (23.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne 3-45 EBC	1 kg (11.8%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade USA aromatyczny	90 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Centennial	90 g	7 dni	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	30 min	15.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa Mango	1800 g	Fermentacja cicha	7 dni