

NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.3 kg (85.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (14.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 7 dni | 10 % |
| 2 dzień burzliwej | | | | |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
| cicha | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WL1318 London Ale III | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast |