

NEIPA 9.04.2021

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **70**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.7 kg (52.6%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (14.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.09 kg (1.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	60 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Vic Secret	40 g	30 min	18.2 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	140 g	3 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	3 dni	18.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand