

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 |