

NEIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.11 kg (55.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.07 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.07 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.07 kg (3.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.07 kg (3.5%)	85 %	3
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.2 kg (10.1%)	95 %	16
Cukier	Glukoza	0.2 kg (10.1%)	95 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	6 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	6 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	3 g	5 min	6 %

Whirlpool	Citra	10 g	1 min	13.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	5 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	3 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 NEIPA	Ale	Płynne	69.23 ml	Fermentum Mobile