

NEIPA Citra, Amarillo, Mosaic

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **27**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (31.3%)	81 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Promise Pale Ale	5 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Owsiany	3 kg (18.8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1 kg (6.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki Pszenne Błyskawiczne	2 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	75 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	0 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	75 g	0 min	9.8 %
Whirlpool	Citra	75 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	15 min	12.2 %
Whirlpool	Amarillo	75 g	15 min	9.8 %
Na zimno	Citra	200 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.8 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12.2 %