

NEIPA - duże

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **150 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **157.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **189.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **135 L**
- Całkowita objętość zacieru **180 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **135 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **99.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **189.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	28.13 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	9.38 kg (20.8%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	7.5 kg (16.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	150 g	60 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	937.5 g	1 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	937.5 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	56.25 g	Lallemand