

NEIPA HB mod

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **5**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.3 kg (17.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.65 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na początek burzliwej				
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na początku burzliwej				
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentis