

NEIPA homebrewing

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (46.6%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.8%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (46.6%)	80 %	35

W przypadku gdy będzie za mało PLATO.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Equinox	60 g	0 dni	13.1 %
Pierwszy dzień fermentacji				
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 60g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 60g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 30g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji. Rozlew: Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.				
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	20 g	Fermentis
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile