

NEIPA homebrewing

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Na zimno	El Dorado	50 g	9 dni	15 %
Pierwszy dzień burzliwej				
Na zimno	Citra	80 g	---	12 %
Pierwszy dzień cichej				
Na zimno	Amarillo	40 g	---	9.5 %
po 2 dniach cichej				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile