

NEIPA I

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **6**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.9 kg (70.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (14.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (14.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 35 g | 1 min | 10 % |
| Whirlpool | Galaxy | 35 g | 1 min | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 2 dni | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 35 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | lactic acid | 5 g | Zacieranie | --- |