

NEIPA III

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **3**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (65.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (17.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (17.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	centenial	60 g	1 min	10 %
Whirlpool	mosaic	15 g	1 min	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066	Ale	Gęstwa	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	lactic acid	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCl2	8 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	MgSO4	4 g	Zacieranie	---
-----------------	-------	-----	------------	-----