

NEIPA light

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (58.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.5 kg (8.3%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 100 g | 0 min | 8.5 % |
| Whirlpool | Citra | 100 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 6 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 6 dni | 8.5 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| fm55 | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum M |

Dodatki

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