

NEIPA na wesele Krima

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **10**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **71.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **85.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **77.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **103.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11.3 kg (43.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.5 kg (25.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (19.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (11.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas L-Ascorbinowy	8 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	14 g	Zacieranie	90 min