NEIPA niskoalkoholowa

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **57.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg *(13.3%)*	81 %	4.5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg *(60%)*	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg *(16%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg *(5.3%)*	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg *(5.3%)*	80 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	15 min	12.6 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	11.3 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wozem jestem fm 56	Ale	Płynne	1200 ml	---

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