

NEIPA (PIŃKA)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (75.8%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Cara Crystal	0.1 kg (1.5%)	78 %	150
Ziarno	Barke	1 kg (15.2%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Po 60 min gotowania, wrzucamy 60g chwilkę potrzymamy, zanim nie puszcze piwa przez chłodnicę				
Na zimno	Centennial	80 g	0 dni	10.5 %
Centennial dodajemy w 1. dniu fermentacji burzliwej				
Na zimno	Citra	90 g	5 dni	12 %
Dodajemy na początku fermentacji cichej PAMIĘTAJ - cicha fermentacja ---> 5 dni !!!				
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Dodajemy po 2 dniach cichej fermentacji. PAMIĘTAJ - cicha fermentacja ---> 5 dni !!!				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis