

NEIPA pod SOUR WY1318

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **34**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (10.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
na czas przelewania gorącej brzezki do fermentora				
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
na czas przelewania gorącej brzezki do fermentora				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	1600 ml	Wyeast Labs