

NEIPA pod SOUR WY1318

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	13.1 %
70°C				

Drożdże

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