

NEIPA - TB

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- 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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (52.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (28.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	10 min	7.6 %
Na zimno	Eureka!	60 g	2 dni	18 %
Na zimno	Bravo	60 g	1 dni	15.5 %