

NEIPA v1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (18.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	8 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	1 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	30 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	90 g	2 dni	15 %

Drożdże

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