

NEIPA v2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (69.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	25 min	14 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	150 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Sabr0	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---