

NEIPA v4

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (69.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (15.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	8.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	400 ml	---