

NEIPA v5

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.8 kg (70%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (15%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (15%) | 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 | --- |