

NEIPA v7

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (48.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.2 kg (22.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.6 kg (29.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Motueka | 60 g | 30 min | 8 % |
| Na zimno | Motueka | 40 g | 2 dni | 8 % |
| Na zimno | Galaxy | 30 g | 2 dni | 14.5 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 2 dni | 8.7 % |

Drożdże

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