

NEIPA/Vermont Rose

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.55 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.65 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.26 kg (3.5%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	6.5 g	120 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	78 g	45 min	10 %
Na zimno	Equinox	97.5 g	8 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	104 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	58.5 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	130 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	182 g	Butelkowanie	---