

NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **7.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (70.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.3 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	HOPSTEND Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	GIPS PIWOWARSKI	8 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	NACL	8 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	E300	6 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	WHIRFLOCK	1 g	Gotowanie	15 min