

NextGeneration NAEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking carmel pale	0.3 kg (4.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	20 g	15 min	14 %
Whirlpool	Denali	30 g	3 min	14 %
Whirlpool	Azzaca	30 g	3 min	14 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	3 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	10 dni	14.5 %
Na zimno	Azzaca	20 g	10 dni	14 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Azzaca	50 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55	Ale	Płynne	250 ml	FM