

Niskoalkoholowa NEIPA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **104**
- SRM **3.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **81.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.9 kg (75%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (16.7%)	67 %	3
Ziarno	Żytni	0.1 kg (8.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	20 min	10 %