

Niskoalkoholowa NEIPA

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Wystadź używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (27.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (8.3%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.1 kg (2.8%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	14 dni	11 %
Na zimno	Equinox	70 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	1000 ml	---