

NZ NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (64%)	80 %	2.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8%)	61 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (4%)	73 %	20
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (4.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Sabro	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	75 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	75 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
New England American East Coast Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand