

Pacific NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Rice, Flaked	0.3 kg (5.2%)	70 %	2
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69%)	81 %	4
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (8.6%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (17.2%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	7 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Summer	7 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Motueka	7 g	30 min	7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	7 g	25 min	4.8 %
Gotowanie	Summer	7 g	25 min	6.4 %
Gotowanie	Motueka	7 g	25 min	7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	7 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Summer	7 g	15 min	6.4 %
Gotowanie	Motueka	7 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	7 g	10 min	4.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Summer	7 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	7 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	13 g	5 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	13 g	5 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	13 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	0 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	10 g	0 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	3 dni	4.8 %
Na zimno	Summer	50 g	3 dni	6.4 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs