

Pszeniczna NEIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.6 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (20%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	11.3 %
Whirlpool	Sabro	25 g	1 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	800 ml	White Labs