

Rew NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (65.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (8.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %