

Saison NEIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (2%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	16.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile