

Session NEIPA 14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (69%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.8%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.9%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	50 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	2 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	2 min	11 %
Whirlpool	Sabro	50 g	2 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	20 ml	White Labs