

Session NEIPA 14 v3

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 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 **22.5 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 **19.8 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	5.5 kg (73.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.3%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Sabro	50 g	2 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	2 min	11 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP521 Hornidal Kveik	Ale	Płynne	100 ml	White Labs