

Session NEIPA

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.25 kg (10%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	75 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp066 London Fog	Ale	Gęstwa	40 ml	Wlp