

Session NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **53**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (63.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (15.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (15.9%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 0.3 kg (4.8%) | 79 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Sabro | 50 g | 30 min | 15 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 30 min | 15 % |
| Na zimno | Sabro | 100 g | 2 dni | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|---------|--------------|
| WLP644 - Saccharomyces brux-like Trois | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |