

SESSION NEIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **6**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 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 **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (23.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	60 %	3
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.5 kg (7.9%)	83 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.9%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	50 g	3 min	10.5 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	0 min	7 %
30 min 75 C				
Whirlpool	Talus	50 g	0 min	9.3 %
30 min 75 C				
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
30 min 75 C				

Whirlpool	Cryo Simcoe	25 g	0 min	22.8 %
30 min 75 C				
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Cryo Mosaic	25 g	2 dni	24 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	20 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---