

Session NEIPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.6 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	9 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	4 dni	7.5 %