

Session NEIPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.2 kg (74.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.8 kg (18.6%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.3 kg (7%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 14 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 14 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 14 g | 5 min | 15 % |
| Whirlpool | Citra | 21 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 21 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Galaxy | 21 g | 30 min | 15 % |
| Na zimno | Citra | 57 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 57 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 57 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Wyeast Labs |
| wlp644 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | White Labs |