

Times They Are A-Changin' (NEIPA Citra/Nelson Sauvin)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (51.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.8%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	20 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	35 g	6 dni	11 %
Na 2 razy: - 1 dzień - 4 dzień				
Na zimno	Citra	35 g	6 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog Ale	Ale	Płynne	35 ml	Starter 1.7l

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Yeast Nutrient	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	60 min