

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 |