

Źródłak NEIPA V3

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.6 kg (44.4%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (27.8%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	8 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	7 g	10 min	11 %
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11 %
Na zimno	Citra	7 g	8 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	7 g	8 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	7 g	8 dni	15 %
Na zimno	Citra	33 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	33 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	33 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55	Ale	Płynne	700 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczanu magnezu	6 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	1 min