

## #32 NEIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.3 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.35 kg (20.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (6.8%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	12 %
Whirlpool	Sabro	50 g	1 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Ahhhroma	50 g	1 min	16.7 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %
Na zimno	Ahhhroma	100 g	2 dni	16.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs