

# NEIPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **55**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (20%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                             | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|--------------------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia                     | Equinox  | 10 g  | 1 min  | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania)            | Mosaic   | 60 g  | 80 min | 10 %       |
| PODCZAS SCHŁADZANIA PRZY 80STOPNIACH |          |       |        |            |
| Whirlpool                            | Equinox  | 80 g  | 1 min  | 13.1 %     |
| NA POCZĄTKU BURZLIWEJ                |          |       |        |            |
| Na zimno                             | Citra    | 100 g | 1 dni  | 12 %       |
| Na zimno                             | Amarillo | 50 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                             | Mosaic   | 40 g  | 3 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |