

## NEIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 5 kg (83.3%)  | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.5 kg (8.3%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne      | 0.5 kg (8.3%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka       | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool | Citra         | 20 g  | 10 min | 12 %       |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g  | 10 min | 11 %       |
| Na zimno  | Citra         | 20 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 20 g  | 7 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Citra         | 70 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 20 g  | 3 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium     |
|-------|-----|-------|-------|------------------|
| S33   | Ale | Suche | 7 g   | Fermentum Mobile |