

## NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (69%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (17.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (6.9%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.4 kg (6.9%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do          | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzeczka przednia | Equinox  | 10 g  | 70 min | 13.1 %     |
| Whirlpool         | Mosaic   | 60 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno          | Equinox  | 40 g  | 8 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno          | Cascade  | 30 g  | 8 dni  | 6 %        |
| Na zimno          | Citra    | 80 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno          | Amarillo | 35 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno          | Mosaic   | 25 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |      |         |
|--------------|-----|-------|------|---------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 23 g | Safbrew |
|--------------|-----|-------|------|---------|