

## NEIPA#5

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (28.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (28.8%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy płynny Muntons OWSIANY 1,5kg	1.5 kg (25.4%)	80 %	15
Cukier	Maltodekstryna	0.5 kg (8.5%)	--- %	---
Cukier	BA Brew Kit PLUS	0.5 kg (8.5%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	5 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	45 g	1 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	45 g	1 min	13 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Chinook	60 g	2 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis