

# Neipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **52.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Maris Otter Extra - Crisp | 3.5 kg (53.8%) | 81 %       | 3.5 |
| Ziarno | Pale Ale - Viking Malt             | 2 kg (30.8%)   | 82 %       | 6   |
| Ziarno | Owsiany - Viking Malt              | 0.5 kg (7.7%)  | 80 %       | 4.5 |
| Ziarno | Płatki Owsiane                     | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa      | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|----------|------------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Galaxy     | 100 g | 3 dni | 17.4 %     |
| Na zimno | Strata     | 100 g | 3 dni | 14.5 %     |
| Na zimno | Citra      | 50 g  | 3 dni | 14.2 %     |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 3 dni | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| a38 juice | Ale | Gęstwa | 300 ml | Ale Yeast    |