

## neipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (58.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 1 kg (23.3%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (11.6%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.3 kg (7%)    | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 5 g   | 15 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Galaxy | 25 g  | 20 min | 15 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Simcoe | 25 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Galaxy | 25 g  | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 25 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |