

# Niskoalkoholowa NEIPA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **104**
- SRM **3.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **81.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wyśladzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 0.9 kg (75%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.2 kg (16.7%) | 67 %       | 3   |
| Ziarno | Żytni                  | 0.1 kg (8.3%)  | 85 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g  | 20 min | 10 %       |