

## 19 NEIPA

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **60**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (100%)	80.5 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %