

## #22 ala NEIPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **5.3**

### 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.5%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	4 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.9%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	30 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	50 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	20 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %