

## #22 NEIPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **9.7**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	0.2 kg (5.1%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (86.1%)	80 %	35
Ziarno	Red Active	0.35 kg (8.9%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	20 g	1 min	2.5 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	7 dni	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis