

## #22 New Swiss IPA (NEIPA)

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (79.5%)	80 %	6.5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.37 kg (6.5%)	80 %	4.5
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.5%)	80 %	16
Ziarno	Sauermalz	0.09 kg (1.6%)	80 %	5