

## #4 Session NEIPA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	40 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	40 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Suche	3 g	x