

## Avg. Perfect Northeast IPA (NEIPA)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3.75 kg (71.4%)	79 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.38 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.38 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	22.5 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	22.5 g	20 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	22.5 g	20 min	15 %
Na zimno	Citra	30 g	9 dni	12 %
Dodane na burzliwą				
Na zimno	Mosaic	22.5 g	9 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	30 g	9 dni	15 %
Na zimno	Citra	22.5 g	3 dni	12 %
Na cichą				
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	22.5 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	22.5 ml	Fermentum Mobile