

# CK NEIPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (28.6%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	22.5 g	Fermentis