

## Coś jak NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (46.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (30.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.3%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (10.3%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.1%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade PL	20 g	60 min	5.2 %
Brzeczka przednia	Cascade PL	40 g	90 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	60 g	30 min	5.2 %