

## Double NEIPA

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (67.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.5%)	67 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (10.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	75 g	2 dni	12 %