

## Double NEIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **61**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.6%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (11.8%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %
Zacieranie	Mosaic	40 g	3 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs