

# Imperial NEIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	25 g	15 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	16.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Sabro	20 g	1 min	14 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	1 min	15 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	1 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	1 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile