

# NEIPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (20.4%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.8 kg (8.2%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	0 min	15 %
Whirlpool	Vic Secret	100 g	0 min	15 %
Na zimno	Amarillo	50 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %