

NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.55 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (18.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.22 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %