

# NEIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **68**
- SRM **5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.4%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	45 g	15 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	45 g	15 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	45 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	45 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	safale