

# NEIPA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.2 kg (91.2%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	40 min	14.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	14.1 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	0 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	11.1 %