

# NEIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra - burzliwa	20 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial - burzliwa	20 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	8.8 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm53	Ale	Płynne	1 ml	---