

## neipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	35 g	0 min	9.7 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Equinox	10 g	0 min	13.4 %