

# NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (27.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (16.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	55 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Izabella	90 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand