

# NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (8.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconers Flight	19.8 g	30 min	10.7 %
Gotowanie	Falconers Flight	19.8 g	15 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconers Flight	19.8 g	0 min	10.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	19.8 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	---