

# NEIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (41.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (38.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic'18	30 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Amarillo'19	30 g	15 min	8.3 %
Na zimno	Hbc472'19	30 g	2 dni	9.3 %
Na zimno	Citra'19	30 g	2 dni	13.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant ipa	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól himalajska	5 g	Gotowanie	5 min