

# NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (47%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (18.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.71 kg (13.3%)	85 %	5
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.25 kg (4.7%)	70 %	4
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (9.4%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.36 kg (6.8%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8.5 g	70 min	15.7 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	20 min	15.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile