

# NEIPA

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładźaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (16.7%)	77 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	60 %	3

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	600 ml	White Labs