

# NEIPA

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 73C**
- Wystadzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (64.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0 kg	78 %	4
Ziarno	Słód Dekstrynowy	1 kg (14.3%)	1 %	---
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.1%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	40 g	60 min	12 %
Zacieranie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Zacieranie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Na zimno	Citra	60 g	---	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	---	6 %
Na zimno	Chinook	60 g	---	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar
--------------------------	-----	-------	------	---------