

## NEIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **65 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński premium Weyermann	2.4 kg (49%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (15.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (15.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	10 min	1.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	5 min	1.8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	5 min	11 %
Na zimno	El Dorado	15 g	11 dni	11 %
Na zimno	El Dorado	35 g	5 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	5 dni	1.8 %

### Drożdże

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

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
------------------------------------	-----	-------	------	-----------