

# NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	70 g	20 min	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	70 g	1 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	1 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	1 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

### Notatki

- Whirpool w temp. 75C. 20 min.  
*11 lis 2021, 00:23*