

# NEIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Azacca	20 g	5 min	14 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	5.8 %
Whirlpool	Cascade	40 g	5 min	6 %
Whirlpool	Ekuanot	20 g	5 min	14 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %
Na zimno	Idaho Gem	20 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---