

# NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (10.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	33.33 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	33.33 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	33.33 g	20 min	18.2 %
Na zimno	Citra	66.66 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	66.66 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Enigma (AUS)	66.66 g	3 dni	18.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis