

# neipa

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (22.2%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mix autorski 50g	60 g	1 min	1 %
Na zimno	3 dzien fermentacji	60 g	7 dni	1 %
Na zimno	w 8 dniu fermentacji	60 g	3 dni	1 %
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	11 %

## Notatki

- gips 4g chlorek wapnia 1g sól epton 0,5g na 20l wody  
10 sty 2022, 22:15