

# NEIPA 16BLG 25L

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1.9 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (9.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade PL	62 g	15 min	5.2 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	7 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	75 g	4 dni	18 %
Na zimno	Bravo	44 g	4 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091 HORNINDAL KVEIK	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast