

# NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Sabro	15 g	5 min	15 %
Whirlpool	Sabro i citra amarillo	120 g	1 min	15 %
Na zimno	Sabro citra amarillo	120 g	1 dni	1 %
Gotowanie	Sabro	2 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	cacl	3 g	Zacieranie	60 min