

# NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **1**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (57.9%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.45 kg (24%)	80.5 %	2
Dodatek	Oats, Flaked	0.3 kg (5%)	80 %	2
Dodatek	Wheat, Flaked	0.3 kg (5%)	77 %	4
Dodatek	Rye, Flaked	0.25 kg (4.1%)	78.3 %	4
Dodatek	Barley, Flaked	0.25 kg (4.1%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	1.5 g	60 min	5 %
Whirlpool	Amarillo	80 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	80 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	80 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	35 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	35 g	2 dni	13.2 %

Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone wzgórze	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min