

# NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (52.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	100 g	5 min	11 %
Whirlpool	Pałacowy	100 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Zula	100 g	5 min	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	72 ml	White Labs
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	7.92 g	Lallemand