

# NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (11.3%)	77 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (18.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Motueka'20	100 g	1 min	8.2 %
Na zimno	Sabro'20	100 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín'20	50 g	3 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs
Stara gęstwa, ok.				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	30 min
2ml/12l wody do wyśładzania - użyłem 9l.				