

# NEIPA

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

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 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 **9.6 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.87 kg (52.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.67 kg (18.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	66.67 g	5 min	11 %
Whirlpool	Pałacowy	66.67 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Zula	66.67 g	5 min	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	48 ml	White Labs
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	5.28 g	Lallemand