

# NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                       | 5 kg (63.7%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                       | 1.5 kg (19.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                | 0.5 kg (6.4%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 0.5 kg (6.4%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell                         | 0.25 kg (3.2%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (1.3%)  | 73 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic   | 25 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Whirlpool                 | Mosaic   | 25 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool                 | Amarillo | 25 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Equinox  | 100 g | 2 dni  | 13.1 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |