

# NEIPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **40 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.5%)	80 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.875 kg (23.1%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.625 kg (7.7%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.625 kg (7.7%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot	13 g	20 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	63 g	10 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	9 dni	14 %
Na zimno	Amarillo	63 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Strata	50 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand