

# NEIPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (81.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9%)    | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (9%)    | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Zakwaszający         | 0.05 kg (0.9%) | 80 %       | 5   |