

# NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **122**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (36.1%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (36.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (24.1%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.6%)	78 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	exp 2/20	10 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	exp 3/20	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	zombie	10 g	30 min	10.3 %
Whirlpool	exp 2/20	40 g	60 min	9.3 %
wrzuc po rozpoczęciu chłodzenia				
Whirlpool	exp 3/20	40 g	60 min	7.5 %
wrzuc po rozpoczęciu chłodzenia				
Whirlpool	zombie	40 g	60 min	10.3 %
wrzuc po rozpoczęciu chłodzenia				
Na zimno	exp 2/20	5 g	14 dni	9.3 %

na początku fermentacji, do końca				
Na zimno	exp 3/20	5 g	14 dni	7.5 %
na początku fermentacji, do końca				
Na zimno	zombie	5 g	14 dni	10.3 %
na początku fermentacji, do końca				
Na zimno	exp 2/20	45 g	3 dni	9.3 %
po 1 dniu od wrzucenia- CC 2 dni 1*C				
Na zimno	exp 3/20	45 g	3 dni	7.5 %
po 1 dniu od wrzucenia- CC 2 dni 1*C				
Na zimno	zombie	45 g	3 dni	10.3 %
po 1 dniu od wrzucenia- CC 2 dni 1*C				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	3 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	wit c	3 g	Butelkowanie	---