

# NEIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **9**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (74.3%)	80 %	5
Ziarno	strzegom owsiany	1 kg (13.5%)	60 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	10 min	14 %
Whirlpool	Zula	50 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Ekuanot	90 g	14 dni	14 %
Na zimno	Zula	25 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis