

NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (5.9%)	78 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (20.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Equinox	25 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Equinox	25 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Conan	Ale	Gęstwa	300 ml	White labs