

# NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (29.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Na zimno	citra,simcoe,mosaic po...	20 g	4 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis