

# NEIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (27.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Centennial	45 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis