

# NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **20**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	6 kg (75%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	7 dni	11 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM706	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile