

# NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (65%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.1%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (0.9%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	0 min	9.3 %
Gotowanie	Equinox	75 g	5 min	16.1 %
Na zimno	Citra	80 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	45 g	5 dni	9.3 %
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	16.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- przepis wzorowany na przepisie Dori, z małymi modyfikacjami  
*3 lut 2018, 23:06*