

## NEIPA #23

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
poniższe przy 85C i chłodzenie				
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	8.7 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.2 %
poniższe na burzliwą na 8-9 dni				
Na zimno	Sorachi Ace	14 g	8 dni	10 %
Na zimno	Cascade	14 g	8 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	14 g	8 dni	9.5 %
poniższe na cichą pod koniec				
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Blend S04 WB06 T58	Ale	Suche	16 g	---