

# NEIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **47**
- SRM **5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

## Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	5.44 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.36 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.45 kg (6%)	85 %	5
Ziarno	Honey Malt	0.23 kg (3.1%)	80 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	28.35 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	56.7 g	15 min	20 %
Na zimno	Mosaic	28.35 g	6 dni	20 %
Na zimno	Mosaic	28.35 g	3 dni	12 %
Na zimno	eukanot	28.35 g	3 dni	20 %
Na zimno	eukanot	28.35 g	6 dni	20 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	59.1 ml	Wyeast Labs