

NEIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	60 min	2.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	20 min	2.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	25 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	20 min	5.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	0 min	2.8 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	15 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	30 g	0 min	11.2 %
Na zimno	WAI-ITI	15 g	4 dni	2.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	45 g	2 dni	11.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	oskoła	4000 g	Gotowanie	10 min