

# NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.5 kg (58.3%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (25%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	1 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	12 ml	FM