

# NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	6 g	10 min	15.3 %
5 minut z chłodnicą i 5 chłodzenie				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	12.1 %
5 minut z chłodnicą i 5 chłodzenie				

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	10 min	14.5 %
5 minut z chłodnicą i 5 chłodzenie				
Whirlpool	Mosaic	15 g	25 min	12.1 %
w 75 stopniach na 25				
Whirlpool	Galaxy	15 g	25 min	14.5 %
w 75 stopniach na 25				
Whirlpool	Nelson Sauvign	15 g	25 min	11.1 %
w 75 stopniach na 25				
Whirlpool	Waimea	15 g	25 min	15.3 %
w 75 stopniach na 25				
Whirlpool	Citra	15 g	25 min	13.7 %
w 75 stopniach na 25				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile