

# NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (6.7%)	75 %	3
Cukier	Cukier trzcinowy jasny	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Lemon drop	50 g	30 min	4.6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Eureka!	50 g	5 dni	18 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	50 g	10 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's