

NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (80.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.78 kg (12.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 30 g | 5 min | 15 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| neipa | Ale | Płynne | 15 ml | Biowar |