

# NEIPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **8**
- SRM **5.1**
- Styl **American 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (33.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.4%)	75 %	30
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.8%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	1 min	12 %