

# NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 64C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	3 min	12 %
Na zimno	Sabro	40 g	1 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	80 ml	Wlp