

# NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.68 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (39.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (31.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (21.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	6 g	Zacieranie	60 min