

# NEIPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.5 kg (13.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (13.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pilznieński       | 2.2 kg (59.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.5 kg (13.5%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g   | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra  | 90 g  | 5 min  | 12 %       |