

NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	4 dni	4.1 %