

# NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

## Kroki

- Temp **78 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **38.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (26.9%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (3.8%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	cacade	100 g	5 min	6.9 %
Whirlpool	Citra	100 g	30 min	13.1 %
Na zimno	mosaic	100 g	4 dni	6.9 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	200 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs