

# NEIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (65.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.025 kg (0.5%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (9.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	4 dni	16.9 %
Na zimno	Styrian Dragon	55 g	4 dni	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis