

## NEIPA I

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **6**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.9 kg (70.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (14.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	1 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	1 min	15 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	35 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	lactic acid	5 g	Zacieranie	---