

## 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 | ---  |