

## NEIPA (oyl-210)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (9.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (81.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	150 g	4 dni	15 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Vic Secret	50 g	10 min	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl-210 where da funk?	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega Yeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pozywa dla drozdzy	3 g	Gotowanie	2 min