

## NEIPA v7

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (29.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Motueka	60 g	30 min	8 %
Na zimno	Motueka	40 g	2 dni	8 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---