

## NEIPA z homebrewing

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.75 kg (23.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot	5 g	1 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

### Notatki

- 40g ekuanot w 3 dniu burzliwej  
Wyszło 70% wydajności  
16 kwi 2021, 13:59