

## NEIPA3

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	1.5 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	1 kg (20%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	50 g	35 min	8.05 %