

# NEIPAv1

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **52**
- SRM **5.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (26.7%)	79 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Citra - burzliwa	40 g	1 dni	14.2 %
Na zimno	Cascade	80 g	4 dni	6.8 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale