

## Session NEIPA

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.87 kg (71.2%)	83 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.58 kg (14.4%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.58 kg (14.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	66.67 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	28.58 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	28.58 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	57.13 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	66.67 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	10.96 g	Fermentis