

## Session NEIPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Caramel pils	0.25 kg (5.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (10.6%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (5.3%)	73 %	177
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (31.9%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	5 min	18.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Vic Secret	25 g	0 min	18.4 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale