

## Session NEIPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (74.4%)	80 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (18.6%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (7%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	14 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	14 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	14 g	5 min	15 %
Whirlpool	Citra	21 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	21 g	30 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	21 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	57 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	57 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	57 g	3 dni	15 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs
wlp644	Ale	Gęstwa	1000 ml	White Labs