

## Źródłak NEIPA V5

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (15.2%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.8 kg (24.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	5 g	1 min	11 %
Whirlpool	Citra	5 g	1 min	12 %
Whirlpool	Centennial	5 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	15 min	10.5 %