

## Źródłak NEIPA V6

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- 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 **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (24.6%)	80 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (3.1%)	75 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (7.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Honey Malt	0.15 kg (4.6%)	80 %	49
Ziarno	Carahell	0.15 kg (4.6%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	8 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	13 g	1 min	11 %
Whirlpool	Citra	13 g	1 min	12 %
Whirlpool	Centennial	13 g	1 min	10.5 %