

## Źródłak NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5.6**
- 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	Simpsons - Maris Otter	1 kg (34.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (34.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (24.2%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.17 kg (5.9%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.02 kg (0.7%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	6 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	5 g	1 min	15 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	5 g	1 min	17.2 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	6 g	30 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	6 g	30 dni	17.2 %
Na zimno	Amarillo	6 g	30 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	6 g	6 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	6 g	6 dni	17.2 %
Na zimno	Amarillo	6 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	6 g	4 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	6 g	4 dni	17.2 %

Na zimno	Amarillo	6 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	6 g	3 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	6 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Amarillo	6 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	6 g	2 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	6 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Amarillo	6 g	2 dni	9.5 %