

# Neipa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (93%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.3 kg (7%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g  | 45 min | 14.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g  | 5 min  | 14.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Notatki

- Zacieranie 68-69 stopni ok godziny  
Po gotowaniu gęstość ok 11,5  
21 cze 2020, 15:24