

Neipa #3

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **38**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (15.9%)	77 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	15 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy daze 2	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis