

Neipa #4

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **67**
- SRM **7.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	wheat, flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	25 g	30 min	14.8 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	sabro	75 g	2 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze 2	Ale	Gęstwa	150 ml	---